叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 1 个章节

1. 派对糖果(party Sweets) 000001

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

派对糖果(Party sweets)
第1/1页

“ ['pɑ:rti] [swi:ts]
“ PARTY SWEETS
“ 派对 糖果

“派对甜点”

” [baɪ] ['meri] [bleɪk]
” By Mary Blake
” 经过 玛丽 布莱克

玛丽·布莱克

[si:] - - — ['laɪθoʊ][ɪn][ju:] . [es] . [ə; eɪ] .
C - 168 — Litho in U . S . A .
C - - — 石版印刷 在 U . S . 一个 .

C-168—美国印刷

['kɑ:piraɪt] - [kɑ:r'neɪʃn] ['kʌmpəni] , [lɔ:s] ['ændʒəlɪs] , California2
Copyright 1960 Carnation Company , Los Angeles , California2
版权 - 康乃馨 公司 , 洛杉矶 洛杉矶 , California2

版权所有 1960 年，加利福尼亚州洛杉矶康乃馨公司[2]

['kændiz]
Candies
糖果

糖果

[meɪk] ['kændiz] [kri:m] - [smu:ð] [wɪð; wɪθ][tə'deɪz, 'tu:deɪz] [kɑ:r'neɪʃn] — [ðə; ði][mɪlk][ju:; jʊ][kæn; kən][ju:z]
Make candies cream - smooth with today's Carnation — the milk you can use
制作 糖果 奶油 - 光滑的 和 今天的 康乃馨 — 这 牛奶 你 能 使用
[laɪk] [kri:m] , [wɪð; wɪθ] ½ [ðə; ði][fæt] ['kæləriz] !
like cream , with ½ the fat calories !
喜欢 奶油 , 和 ½ 这 胖的 卡路里 !

使用今天的雀巢牛奶，让糖果口感如奶油般顺滑——这种牛奶可以像奶油一样使用，但脂肪卡路里只有奶油的一半！

[ðə; ði] [pru:f] [ʌv; əv] [gʊd] ['kændi][ɪz][ɪn][ɪts] ['tekstʃər] .
The proof of good candy is in its texture .
这 证明 的 好的 糖果 是 在 它是 质地 .

好糖果的品质体现在口感上。

[ˌaɪ 'ti:][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] ['kri:mi] - [smu:ð] , [nɑ:t] [kɔ:rs] [ɔ:r]['grænjələr] .
It should be creamy - smooth , not coarse or granular .
它 应该 是 奶油状 - 光滑的 , 不是 粗 或者 粒状 .

它应该质地细腻柔滑，而不是粗糙或颗粒状。

[kri:m] [ɪt'self] ['kudnt] [meɪk] ['kændi] ['smu:ðər] [ðæn; ðən] [kɑ:r'neɪʃn] [dʌz] — [wɪð; wɪθ] ½ [ðə; ði][fæt]
Cream itself couldn't make candy smoother than Carnation does — with ½ the fat
奶油 本身 不能 制作 糖果 更平滑 比 康乃馨 做 — 和 ½ 这 胖的
['kæləriz] [ʌv; əv] [kri:m] !
calories of cream !
卡路里 的 奶油 !

奶油本身都无法使糖果比雀巢糖果更顺滑——而且脂肪和卡路里含量只有奶油的一半！

[kɑ:r'neɪʃn] [lʊks] [laɪk] [kri:m] , [kʊks] [laɪk] [kri:m] , ['i:v(ə)n] [wɪps] !
Carnation looks like cream , cooks like cream , even whips !
康乃馨 看起来 喜欢 奶油 , 厨师 喜欢 奶油 , 甚至 鞭子 !

康乃馨看起来像奶油，烹饪方式也像奶油，甚至可以打发！

[æn; ən] [ɪkˈsklu:sɪv] [ˈmeθəd] [ʌv; əv] [ɪˌvæpəˈreɪʃ(ə)n] [ˈsloʊli] [rɪˈmu:vz] [ˈoʊnli] [ˈwɔ:tər] , [æt; ət] [loʊ]

An	exclusive	method	of	evaporation	slowly	removes	only	water	,	at	low
一个	独家的	方法	的	蒸发	缓慢地	移除	仅有的	水	,	在	低的

[ˈtemprətʃər; ˈtemprətʃʊr] .

temperature	.
温度	.

一种独特的蒸发方法，在低温下缓慢地只去除水分。

[ðɪs] [loʊ] - [hi:t] [ˈmeθəd] [ˈgɪvz] [kɑ:rˈneɪʃn] [ðə; ði] [kənˈsɪstənsi] [ʌv; əv] [rɪtʃ] [kri:m] — [wɪð; wɪθ] ½ [ðə; ði]

This	low	-	heat	method	gives	Carnation	the	consistency	of	rich	cream	—	with	½	the
这	低的	-	热	方法	给予	康乃馨	这	一致性	的	富有的	奶油	—	和	½	这

[fæt] [ˈkæləriz] ,

fat	calories	,
胖的	卡路里	,

这种低温加热法使雀巢奶粉拥有浓稠奶油般的质地，而脂肪和卡路里含量却只有奶油的一半。

[ænd; ənd] [æt; ət] ½ [ðə; ði] [kɔ:st] !

and	at	½	the	cost	!
和	在	½	这	成本	!

而且价格只有一半！

[ˈpi:nʌt] [ˈklʌstərz]

Peanut	Clusters
花生	集群

花生块

— [meɪks] [əˈbaʊt] 3½ [ˈdʌz(ə)n]

—	Makes	about	3½	dozen
—	制作	关于	3½	打

—大约可做3.5打

[ˌtu:ˈtu:] [kʌps] [ˈfɜ:rmli] [pækt] [laɪt] [braʊn] [ˈʃʊgər]

2	cups	firmly	packed	light	brown	sugar
2	杯子	牢牢	包装	光	棕色的	糖

杯压实的浅棕糖

⅔ [kʌp] ([smɔ:l] [kæn; kən]) [ˌʌndaɪˈlu:tɪd] [kɑ:rˈneɪʃn] [ɪˈvæpəreɪtɪd] [mɪlk]

⅔	cup	(	small	can	)	undiluted	Carnation	Evaporated	Milk
⅔	杯子	(	小的	能	)	未稀释的	康乃馨	蒸发	牛奶

⅔ 杯（小罐）未稀释的雀巢淡奶

[wʌn] [ˈti:spu:n] [vəˈnɪlə]

1	teaspoon	vanilla
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

½ [kʌp] [ˈpi:nʌt] [ˈbʌtər]

½	cup	peanut	butter
½	杯子	花生	黄油

半杯花生酱

1½ [kʌps] (6¼ - [aʊns] [kæn; kən]) [tʃɑ:pt] [ˈpi:nʌts]

1½	cups	(	6¼	-	ounce	can	)	chopped	peanuts
1½	杯子	(	6¼	-	盎司	能	)	切碎	花生

1.5 杯（6.25 盎司罐装）切碎的花生

[mɪks] [ˈʃʊgər] [ænd; ənd] [kɑ:rˈneɪʃn] [ˈθɜ:rəli] [ɪn] [ə; eɪ] [ˌtu:ˈtu:] - [kwɔ:rt] [ˈsɔ:spæn] .

Mix	sugar	and	Carnation	thoroughly	in	a	2	-	quart	saucepan	.
混合	糖	和	康乃馨	彻底	在	一个	2	-	夸脱	平底锅	.

在一个2夸脱的平底锅中将糖和雀巢香精充分混合。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl]['oʊvər] [haɪ] [hiːt] .

Bring	**to**	**a**	**rolling**	**boil**	**over**	**high**	**heat**	**.**
带来	到	一个	滚动	熬	超过	高的	热	.

大火煮沸。

[rɪ'duːs] [hiːt] [tuː; tə] ['miːdiəm] .

Reduce	**heat**	**to**	**medium**	**.**
减少	热	到	中等的	.

把火调至中火。

[bɔɪl] [fɔːr; fər][faɪv] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .

Boil	**for**	**5**	**minutes**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
熬	为了	5	分钟	,	搅拌	不断地	.

煮沸5分钟，不断搅拌。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] .

Remove	**from**	**heat**	**.**
消除	从	热	.

离火。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] , ['piːnʌt] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['piːnʌts] .

Add	**vanilla**	**,**	**peanut**	**butter**	**and**	**peanuts**	**.**
添加	香草	,	花生	黄油	和	花生	.

加入香草精、花生酱和花生。

[biːt] [ʌn'tɪl] [wel] - [mɪkst] .

Beat	**until**	**well**	**-**	**mixed**	**.**
打	直到	出色地	-	混合	.

搅拌至充分混合。

[drɑːp]['kændi]['ræpɪdli][frʌm; frəm][ə; eɪ] ['tiːspuːn] ['ɑːntə][ə; eɪ] ['bʌtərd] ['kʊki] [ʃiːt] .

Drop	**candy**	**rapidly**	**from**	**a**	**teaspoon**	**onto**	**a**	**buttered**	**cookie**	**sheet**	**.**
降低	糖果	快速	从	一个	茶匙	到	一个	涂黄油的	曲奇饼	床单	.

用茶匙将糖果迅速滴到涂了黄油的烤盘上。

[kuːl] .

Cool	**.**
凉爽的	.

凉爽的。

[juːz][ə; eɪ]['kændi] [θər'mɑːmɪtər] [tuː; tə] [teɪk] [ðə; ði] ['geswɜːrk] [aʊt][ʌv; əv]['kændi] - ['meɪkɪŋ] [wen]

Use	**a**	**candy**	**thermometer**	**to**	**take**	**the**	**guesswork**	**out**	**of**	**candy**	**-**	**making**	**when**
使用	一个	糖果	温度计	到	拿	这	猜测	出去	的	糖果	-	制作	什么时候

['kʊkɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][spə'sɪfɪk]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] .

cooking	**to**	**a**	**specific**	**temperature**	**.**
烹饪	到	一个	具体的	温度	.

使用糖果温度计可以避免在制作糖果时因温度控制不当而造成的误差。

['tʃɔːklət] [bɔːn]['bɑːns]

Chocolate	**Bon**	**Bons**
巧克力	邦	邦斯

巧克力糖果

[swiːt] - [tuːθ] ['feɪvərɪt] . . .

Sweet	**-**	**tooth**	**favorite**	**.**	**.**	**.**
甜的	-	齿	最喜欢的	.	.	.

甜食爱好者的最爱.....

[kɑːr'neɪʃn] [kiːps] [ðem; ðəm] ['kriːmi] [lɔːŋgər] . . . .

Carnation	**keeps**	**them**	**creamy**	**longer**	**.**	**.**	**.**	**.**
康乃馨	保持	他们	奶油状	更长	.	.	.	.

康乃馨能使它们保持奶油状的时间更长.....

— [meɪks] [ə'baʊt] [θriː] ['dʌz(ə)n] [wʌn] - [ɪntʃ] [bɔːn] ['bɑːns]
— **Makes** **about** **3** **dozen** **1** **-** **inch** **bon** **bons**
— 制作 关于 3 打 1 - 英寸 邦 邦斯

—大约可以做36个1英寸的巧克力糖

½ [kʌp] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər]
½ **cup** **granulated** **sugar**
½ 杯子 颗粒状 糖

半杯砂糖

½ [kʌp] ['sɪftɪd] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]
½ **cup** **sifted** **all** **-** **purpose** **flour**
½ 杯子 筛过的 全部 - 目的 面粉

半杯过筛的中筋面粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
2 **tablespoons** **butter**
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

[wʌn] [kʌp] [ˌʌndaɪ'luːtɪd] [kɑːr'neɪʃn] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]
1 **cup** **undiluted** **Carnation** **Evaporated** **Milk**
1 杯子 未稀释的 康乃馨 蒸发 牛奶

杯未稀释的雀巢淡奶

[wʌn] [kʌp] ([sɪks] - [aʊns] ['pækɪdʒ]) ['semi] - [swiːt] ['tʃɔːklət] ['piːsɪz]
1 **cup** **(** **6** **-** **ounce** **package** **)** **semi** **-** **sweet** **chocolate** **pieces**
1 杯子 (6 - 盎司 包裹) 半 - 甜的 巧克力 件

杯（6 盎司包装）半甜巧克力块

[wʌn] [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts]
1 **cup** **chopped** **nuts**
1 杯子 切碎 坚果

杯切碎的坚果

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[kəm'baɪn] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ɪk'sept] [nʌts] [ænd; ənd] [və'nɪlə] [ɪn] ['sɔːspæn] ['oʊvər] ['miːdiəm] [hiːt] .
Combine **all** **ingredients** **except** **nuts** **and** **vanilla** **in** **saucepan** **over** **medium** **heat** **.**
结合 全部 原料 除了 坚果 和 香草 在 平底锅 超过 中等的 热 .

除了坚果和香草精之外，将所有食材放入平底锅中，用中火加热。

['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] , [kʊk] [ʌn'tɪl] ['veri] [θɪk] ([ə'baʊt] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts]) .
Stirring **constantly** **,** **cook** **until** **very** **thick** **(** **about** **10** **to** **12** **minutes** **)** **.**
搅拌 不断地 , 厨师 直到 非常 厚的 (关于 - 到 - 分钟) .

不断搅拌，煮至非常浓稠（约 10 至 12 分钟）。

[tʃɪl] [ə'baʊt] [wʌn] ['aʊər] .
Chill **about** **one** **hour** **.**
寒意 关于 一 小时 .

冷却约一小时。

[drɑːp] ['tʃɔːklət] ['mɪkstʃər] [frʌm; frəm] ['tiːspuːn] ['ɪntuː] [tʃɑːpt] [nʌts] .

Drop	**chocolate**	**mixture**	**from**	**teaspoon**	**into**	**chopped**	**nuts**	**.**
降低	巧克力	混合物	从	茶匙	进入	切碎	坚果	.

将巧克力混合物用茶匙舀入切碎的坚果中。

[roʊl]['ɪntuː] [smɔːl] [bɔːlz] , [ænd; ənd] [tʃɪl] [ʌn'tɪl] [sɜːrvd] .

Roll	**into**	**small**	**balls**	**,**	**and**	**chill**	**until**	**served**	**.**
卷	进入	小的	球	,	和	寒意	直到	服务	.

搓成小球，冷藏至食用。

[kriːm] ['preɪˌliːnz]

Cream	**Pralines**
奶油	果仁糖

奶油果仁糖

— [meɪks] - [tuː; tə] - ['pættaɪz]

—	**Makes**	**20**	**to**	**24**	**patties**
—	制作	-	到	-	肉饼

—可制作20至24个肉饼

[wʌn] [kʌp] ['fɜːrmli] [pækt] [dɑːrk] [braʊn] ['ʃʊgər]

1	**cup**	**firmly**	**packed**	**dark**	**brown**	**sugar**
1	杯子	牢牢	包装	黑暗的	棕色的	糖

杯压实的深红糖

[wʌn] [kʌp] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər]

1	**cup**	**granulated**	**sugar**
1	杯子	颗粒状	糖

杯砂糖

⅔ [kʌp] ([smɔːl] [kæn; kən]) [ˌʌndaɪ'luːtɪd] [kɑːr'neɪʃn] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]

⅔	**cup**	**(**	**small**	**can**	**)**	**undiluted**	**Carnation**	**Evaporated**	**Milk**
⅔	杯子	(	小的	能	)	未稀释的	康乃馨	蒸发	牛奶

⅔ 杯（小罐）未稀释的雀巢淡奶

½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

½	**teaspoon**	**vanilla**
½	茶匙	香草

½茶匙香草精

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [pɪ'kɑːn] [hævz]

2	**cups**	**pecan**	**halves**
2	杯子	胡桃	一半

杯半颗山核桃

[mɪks] ['ʃʊgɚz] [ænd; ənd] [kɑːr'neɪʃn] ['θɜːrəli] [ɪn][ˌtuː'tuː] - [kwɔːrt] ['sɔːspæn] .

Mix	**sugars**	**and**	**Carnation**	**thoroughly**	**in**	**2**	**-**	**quart**	**saucepan**	**.**
混合	糖	和	康乃馨	彻底	在	2	-	夸脱	平底锅	.

将糖和雀巢牌调味料在 2 夸脱的平底锅中充分混合。

[kʊk] ['oʊvər] ['miːdiəm] [hiːt] [tuː; tə] [sɔːft] [bɔːl] [steɪdʒ] (234° [ef] .) , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .

Cook	**over**	**medium**	**heat**	**to**	**soft**	**ball**	**stage**	**(**	**234°**	**F**	**.**	**)**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
厨师	超过	中等的	热	到	柔软的	球	阶段	(	234°	F	.	)	,	搅拌	不断地	.

用中火煮至软球阶段（234°F），不断搅拌。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] .

Remove	**from**	**heat**	**.**
消除	从	热	.

离火。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [pɪ'kɑːnz] .

Add	**vanilla**	**and**	**pecans**	**.**
添加	香草	和	山核桃	.

加入香草精和山核桃。

[stɜːr] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] ([wʌn] [tuː; tə] [ˌtuː'tuː] ['mɪnɪts]) .

Stir	until	mixture	begins	to	thicken	(	1	to	2	minutes	)	.
搅拌	直到	混合物	开始	到	加厚	(	1	到	2	分钟	)	.

搅拌至混合物开始变稠（1至2分钟）。

[drɑːp] ['kændi] ['ræpɪdli] [frʌm; frəm] ['teɪblspuːn] ['ɑːntə] [wæks] ['peɪpər] [ɔːr] ['bʌtərd] ['kʊki] [ʃiːt] [tuː; tə]

Drop	candy	rapidly	from	tablespoon	onto	wax	paper	or	buttered	cookie	sheet	to
降低	糖果	快速	从	汤匙	到	蜡	纸	或者	涂黄油的	曲奇饼	床单	到

[fɔːrm] ['pættaɪz] .

form	patties	.
形式	肉饼	.

将糖果迅速从汤匙滴到蜡纸或涂了黄油的烤盘上，做成小饼。

[ɪf] ['kændi] [bɪ'kʌmz] [tuː] [stɪf] [æt; ət] [ðə; ði] [læst] [tuː; tə] [drɑːp] ,

If	candy	becomes	too	stiff	at	the	last	to	drop	,
如果	糖果	变成	也	僵硬的	在	这	最后的	到	降低	,

如果糖果在最后变得太硬而无法掉落，

[stɜːr] [ɪn] [wʌn] [ɔːr] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] [hɑːt] ['wɔːtər] . [θriː]

stir	in	one	or	two	tablespoons	of	hot	water	.	3
搅拌	在	一	或者	二	汤匙	的	热的	水	.	3

加入一两汤匙热水搅拌。3

[kwɪk] ['tʃɔːklət] [fʌdʒ]

Quick	Chocolate	Fudge
快的	巧克力	做傻事

快速巧克力软糖

[ðə; ði] [njuɪst] [θɪŋ] [ɪn] [fʌdʒ] . . . [kwɪk] , ['iːzi] , [feɪlpruːf] . . . .

The	newest	thing	in	fudge	.	.	.	quick	,	easy	,	failproof	.	.	.	.
这	最新	事物	在	做傻事	.	.	.	快的	,	简单的	,	故障	.	.	.	.

最新款软糖……快速、简单、零失败……

[ɪn'griːdiənts] ['tʃɪldrənz] [fʌdʒ] ['fæməli] [fʌdʒ] ['pɑːrti] [ɔːr] [gɪft] [fʌdʒ]

Ingredients	Children's	Fudge	Family	Fudge	Party	or	Gift	Fudge
原料	孩子们的	做傻事	家庭	做傻事	派对	或者	礼物	做傻事

配料 儿童软糖 家庭软糖 派对软糖或礼品软糖

- [wʌn] - [ɪntʃ] [skwer] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] [paʊndz] [ə'baʊt] [faɪv] [paʊndz]

16	1	-	inch	squares	About	2	pounds	About	5	pounds
-	1	-	英寸	正方形	关于	2	磅	关于	5	磅

16 个 1 英寸见方的方块，约 2 磅，约 5 磅

['bʌtər] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ⅓ [kʌp]

Butter	1	tablespoon	2	tablespoons	⅓	cup
黄油	1	汤匙	2	汤匙	⅓	杯子

黄油 1 汤匙 2 汤匙 ⅓ 杯

[ˌʌndaɪ'luːtɪd] [kɑːr'neɪʃn] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk] ½ [kʌp] ⅔ [kʌp] ([smɔːl] [kæn; kən]) 1⅔ [kʌps] ([lɑːrdʒ] [kæn; kən])

Undiluted	Carnation	Evaporated	Milk	½	cup	⅔	cup	(	small	can	)	1⅔	cups	(	large	can	)
未稀释的	康乃馨	蒸发	牛奶	½	杯子	⅔	杯子	(	小的	能	)	1⅔	杯子	(	大的	能	)

未稀释的雀巢淡奶 ½ 杯 ⅔ 杯（小罐） 1⅔ 杯（大罐）

['ʃʊgər] [wʌn] [kʌp] 1⅔ [kʌps] 4½ [kʌps]

Sugar	1	cup	1⅔	cups	4½	cups
糖	1	杯子	1⅔	杯子	4½	杯子

糖 1 杯 1⅔ 杯 4½ 杯

[sɔ:lt] ¼ ['ti:spu:n] ½ ['ti:spu:n] [wʌn] ['ti:spu:n]

Salt	¼	teaspoon	½	teaspoon	1	teaspoon
盐	¼	茶匙	½	茶匙	1	茶匙

盐 ¼ 茶匙 ½ 茶匙 1 茶匙

['mɑ:rʃmɛloʊz] ([daɪst]) - - ([fɔ:r][ɑ:z] .) - ([eɪt][ɑ:z] .)

Marshmallows	(	diced	)	12	16	(	4	oz	.	)	32	(	8	oz	.	)
棉花糖	(	切丁	)	-	-	(	4	盎司	.	)	-	(	8	盎司	.	)

棉花糖（切丁）12 16（4盎司）32（8盎司）

['semi] - [swi:t] ['tʃɔ:klət] ['pi:sɪz] [wʌn][kʌp] ([sɪks][ɑ:z] .)

Semi	-	sweet	chocolate	pieces	1	cup	(	6	oz	.	)
半	-	甜的	巧克力	件	1	杯子	(	6	盎司	.	)

半甜巧克力块 1 杯（6 盎司）

1½ [kʌps] [fɔ:r] [kʌps]

1½	cups	4	cups
1½	杯子	4	杯子

1.5 杯 4 杯

[və'nɪlə] ½ ['ti:spu:n] [wʌn] ['ti:spu:n] [wʌn] ['teɪblspu:n]

Vanilla	½	teaspoon	1	teaspoon	1	tablespoon
香草	½	茶匙	1	茶匙	1	汤匙

香草精 ½ 茶匙 1 茶匙 1 汤匙

[tʃɑ:pt] [nʌts] ¼ [kʌp] ½ [kʌp] 1½ [kʌps]

Chopped	nuts	¼	cup	½	cup	1½	cups
切碎	坚果	¼	杯子	½	杯子	1½	杯子

碎坚果 ¼ 杯 ½ 杯 1½ 杯

['kʊkɪŋ] [taɪm] [θri:] ['mɪnɪts] [faɪv][tu:; tə][sɪks] ['mɪnɪts] ['sɛvən][tu:; tə][eɪt] ['mɪnɪts]

Cooking	Time	3	minutes	5	to	6	minutes	7	to	8	minutes
烹饪	时间	3	分钟	5	到	6	分钟	7	到	8	分钟

烹饪时间：3分钟、5至6分钟、7至8分钟

['stɜ:rɪŋ] [taɪm] [ə'baʊt] ½ ['mɪnɪt] [wʌn][tu:; tə][ˌtu:'tu:] ['mɪnɪts] [ˌtu:'tu:][tu:; tə][θri:] ['mɪnɪts]

Stirring	Time	About	½	minute	1	to	2	minutes	2	to	3	minutes
搅拌	时间	关于	½	分钟	1	到	2	分钟	2	到	3	分钟

搅拌时间：约半分钟；1至2分钟；2至3分钟

[pæn][saɪz][eɪt] - [ɪntʃ] [skwer] [naɪn] - [ɪntʃ] [skwer] [ˌtu:'tu:][naɪn] - [ɪntʃ] [skwer]

Pan	Size	8	-	inch	square	9	-	inch	square	2	9	-	inch	squares
平底锅	尺寸	8	-	英寸	正方形	9	-	英寸	正方形	2	9	-	英寸	正方形

烤盘尺寸：8英寸正方形、9英寸正方形、2个9英寸正方形

[kəm'baɪn] ['bʌtər] , [ˌʌndaɪ'lu:tɪd] [kɑ:r'neɪʃn] , ['ʃʊgər] [ænd; ənd][sɔ:lt][ɪn] ['sɔ:spæn] ['oʊvər] ['mi:diəm] [hi:t] .

Combine	butter	,	undiluted	Carnation	,	sugar	and	salt	in	saucepan	over	medium	heat	.
结合	黄油	,	未稀释的	康乃馨	,	糖	和	盐	在	平底锅	超过	中等的	热	.

用中火将黄油、未稀释的雀巢香精、糖和盐放入平底锅中混合。

[ə'laʊ] [tu:; tə] [kʌm] [tu:; tə] [bɔɪl] .

Allow	to	come	to	boil	.
允许	到	来	到	熬	.

煮沸。

[kʊk] [fɔ:r; fər] [taɪm] ['ɪndɪkeɪtɪd] , ['stɜ:rɪŋ] ['kɑ:nstəntli] .

Cook	for	time	indicated	,	stirring	constantly	.
厨师	为了	时间	表明的	,	搅拌	不断地	.

按照指示的时间烹煮，并不断搅拌。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] , [stɜːr][ɪn] [daɪst] ['mɑːrʃmɛloʊz] , ['tʃɔːklət] , [və'nɪlə] [ænd; ənd] [tʃɑːpt]

Remove	**from**	**heat**	**,**	**stir**	**in**	**diced**	**marshmallows**	**,**	**chocolate**	**,**	**vanilla**	**and**	**chopped**
消除	从	热	，	搅拌	在	切丁	棉花糖	，	巧克力	，	香草	和	切碎

[nʌts] .

nuts	**.**
坚果	.

从火上移开，拌入切丁的棉花糖、巧克力、香草精和碎坚果。

[stɜːr] ['vɪgərəsli] [fɔːr; fər] [taɪm] ['ɪndɪkeɪtɪd] ([ɔːr] [ʌn'tɪl] ['mɑːrʃmɛloʊz] [ɑːr; ər] [kəm'pliːtli] [meltid]

Stir	**vigorously**	**for**	**time**	**indicated**	**(**	**or**	**until**	**marshmallows**	**are**	**completely**	**melted**
搅拌	大力	为了	时间	表明的	(	或者	直到	棉花糖	是	完全地	融化

[ænd; ənd] ['blendɪd]) .

and	**blended**	**)**	**.**
和	混合	)	.

用力搅拌指定时间（或直至棉花糖完全融化并混合均匀）。

[pɔːr] ['ɪntuː] ['bʌtərd] [pæn] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə] [kuːl] .

Pour	**into**	**buttered**	**pan**	**and**	**allow**	**to**	**cool**	**.**
倒	进入	涂黄油的	平底锅	和	允许	到	凉爽的	.

倒入抹了黄油的平底锅中，待其冷却。

[kʌt] ['ɪntuː] [skwer] .

Cut	**into**	**squares**	**.**
切	进入	正方形	.

切成方块。

“ [kriːm] ” ['kærəmelz]

“	**Cream**	**”**	**Caramels**
“	奶油	”	焦糖

“奶油”焦糖

— [meɪks] [wʌn] [paʊnd]

—	**Makes**	**1**	**pound**
—	制作	1	磅

—可制成1磅

[wʌn] [kʌp] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər]

1	**cup**	**granulated**	**sugar**
1	杯子	颗粒状	糖

杯砂糖

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	**teaspoon**	**salt**
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

[wʌn] [kʌp] [laɪt] [kɔːrn] ['sɪrəp]

1	**cup**	**light**	**corn**	**syrup**
1	杯子	光	玉米	糖浆

杯淡玉米糖浆

¼ [kʌp] ['bʌtər]

¼	**cup**	**butter**
¼	杯子	黄油

¼ 杯黄油

⅔ [kʌp] ([smɔːl] [kæn; kən]) [ˌʌndaɪ'luːtɪd] [kɑːr'neɪʃn] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]

⅔	**cup**	**(**	**small**	**can**	**)**	**undiluted**	**Carnation**	**Evaporated**	**Milk**
⅔	杯子	(	小的	能	)	未稀释的	康乃馨	蒸发	牛奶

⅔ 杯（小罐）未稀释的雀巢淡奶

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[kəm'baɪn] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ɪk'sept] [və'nɪlə] [ɪn] ['sɔːspæn] ['oʊvər] [loʊ] [hiːt] .
Combine **all** **ingredients** **except** **vanilla** **in** **saucepan** **over** **low** **heat** **.**
结合 全部 原料 除了 香草 在 平底锅 超过 低的 热 .

除了香草精之外，将所有材料放入平底锅中，用小火加热。

[kʊk] [ʌn'tɪl] ['sɪrəp] [fɔːrmz][fɜːrm][bɔːl][ɪn][koʊld]['wɔːtər] ([ɔːr] 245° [ef] . [ɑːn]['kændi] [θər'mɑːmɪtər]) .
Cook **until** **syrup** **forms** **firm** **ball** **in** **cold** **water** **(** **or** **245°** **F** **.** **on** **candy** **thermometer** **)** **.**
厨师 直到 糖浆 表格 公司 球 在 寒冷的 水 (或者 245° F . 在 糖果 温度计) .

煮至糖浆在冷水中能凝结成硬球（或用糖果温度计测量至 245°F）。

[stɜːr] ['kɑːnstəntli] .
Stir **constantly** **.**
搅拌 不断地 .

不断搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .
Add **vanilla** **.**
添加 香草 .

加入香草精。

[pɔːr] ['ɪntuː] ['bʌtərd] [eɪt] - [ɪntʃ] [skwer] [pæn] .
Pour **into** **buttered** **8** **-** **inch** **square** **pan** **.**
倒 进入 涂黄油的 8 - 英寸 正方形 平底锅 .

倒入抹了黄油的 8 英寸方形烤盘中。

[kuːl] [æt; ət] [ruːm] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] , [ðen] [tʃɪl] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtər][ʌn'tɪl]['kærəml; 'kɑːrml] ['hɑːrdn] .
Cool **at** **room** **temperature** **,** **then** **chill** **in** **refrigerator** **until** **caramel** **hardens** **.**
凉爽的 在 房间 温度 , 然后 寒意 在 冰箱 直到 焦糖 硬化 .

冷却至室温后，放入冰箱冷藏至焦糖变硬。

[wen] ['redi] [tuː; tə][kʌt]['kærəmelz] ,
When **ready** **to** **cut** **caramels** **,**
什么时候 准备好 到 切 焦糖 ,

准备切焦糖时，

[set][pæn][ɪn][wɔːrm]['wɔːtər][tuː; tə]['luːs(ə)n][frʌm; frəm]['bɑːtəm][ænd; ənd][saɪdz][ʌv; əv][pæn] .
set **pan** **in** **warm** **water** **to** **loosen** **from** **bottom** **and** **sides** **of** **pan** **.**
放 平底锅 在 温暖的 水 到 松开 从 底部 和 侧面 的 平底锅 .

将平底锅放入温水中，使其与锅底和锅壁分离。

[tɜːrn]['ɑːntə] ['kʌtɪŋ] [bɔːrd] .
Turn **onto** **cutting** **board** **.**
转动 到 切割 木板 .

翻面放在砧板上。

[kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] [skwer] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['hevi] , [ʃɑːrp] [naɪf] ['juːzɪŋ][ə; eɪ] [sɔː] - [laɪk]['moʊʃ(ə)n] .
Cut **into** **small** **squares** **with** **a** **heavy** **,** **sharp** **knife** **using** **a** **saw** **-** **like** **motion** **.**
切 进入 小的 正方形 和 一个 重的 , 锋利的 刀 使用 一个 锯 - 喜欢 运动 .

用锋利的重型刀具，以锯切的方式切成小方块。

[pə'noʊtʃə]
Panocha
帕诺查

帕诺查

— [meɪks] [ə'baʊt][wʌn] [paʊnd]
— **Makes** **about** **1** **pound**
— 制作 关于 1 磅

—大约可制成1磅

2⅓ [kʌps] ([wʌn] [paʊnd]) ['fɜːrmli] [pækt] [braʊn] ['ʃʊgər]
2⅓ cups (1 pound) firmly packed brown sugar
2⅓ 杯子 (1 磅) 牢牢 包装 棕色的 糖

2⅓ 杯（1 磅）压实的红糖

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [laɪt] [kɔːrn] ['sɪrəp]
2 tablespoons light corn syrup
2 汤匙 光 玉米 糖浆

2汤匙浅色玉米糖浆

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
2 tablespoons butter
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

¾ [kʌp] [ˌʌndaɪ'luːtɪd] [kɑːr'neɪʃn] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]
¾ cup undiluted Carnation Evaporated Milk
¾ 杯子 未稀释的 康乃馨 蒸发 牛奶

¾ 杯未稀释的雀巢淡奶

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

⅔ [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts]
⅔ cup chopped nuts
⅔ 杯子 切碎 坚果

⅔ 杯碎坚果

[mɪks] ['ʃʊgər] , [sɔːlt] , ['sɪrəp] , ['bʌtər] [ænd; ənd] [kɑːr'neɪʃn] ['θɜːrəli] [ɪn] [ˌtuː'tuː] - [kwɔːrt] ['sɔːspæn] .
Mix sugar , salt , syrup , butter and Carnation thoroughly in 2 - quart saucepan .
混合 糖 , 盐 , 糖浆 , 黄油 和 康乃馨 彻底 在 2 - 夸脱 平底锅 .

在 2 夸脱的平底锅中将糖、盐、糖浆、黄油和雀巢香精充分混合。

[kʊk] ['oʊvər] ['miːdiəm] [hiːt] [tuː; tə] [sɔːft] [bɔːl] [steɪdʒ] (236° [ef] .) , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .
Cook over medium heat to soft ball stage (236° F .) , stirring constantly .
厨师 超过 中等的 热 到 柔软的 球 阶段 (236° F .) , 搅拌 不断地 .

用中火煮至软球阶段（236°F），不断搅拌。

[kuːl] [tuː; tə] [ə'baʊt] 110° [ef] . [stɜːr] [ɪn] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [nʌts] .
Cool to about 110° F . Stir in vanilla and nuts .
凉爽的 到 关于 110° F . 搅拌 在 香草 和 坚果 .

冷却至约110华氏度（约43摄氏度）。拌入香草精和坚果。

[biːt] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd] ['kriːmi] .
Beat until thick and creamy .
打 直到 厚的 和 奶油状 .

搅拌至浓稠顺滑。

[tɜːrn] ['ɪntuː] ['bʌtərd] [eɪt] - [ɪntʃ] [skwer] [pæn] .
Turn into buttered 8 - inch square pan .
转动 进入 涂黄油的 8 - 英寸 正方形 平底锅 .

倒入抹了黄油的 8 英寸方形烤盘中。

[kuːl] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [skwer] .
Cool and cut into squares .
凉爽的 和 切 进入 正方形 .

冷却后切成方块。

[kwɪk] ['tʃɔ:klət] [fʌdʒ] !
Quick Chocolate Fudge !
快的 巧克力 做傻事 !

快速巧克力软糖!

[hi:t] ['bʌtər] , [kɑ:r'neɪʃn] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [ɪn] ['sɔ:spæn] ['oʊvər] ['mi:diəm] [hi:t] .
Heat butter , Carnation and sugar in saucepan over medium heat .
热 黄油 , 康乃馨 和 糖 在 平底锅 超过 中等的 热 .

平底锅中火加热黄油、雀巢糖浆和糖。

[ə'laʊ] [tu:; tə] [kʌm] [tu:; tə] [bɔɪl] .
Allow to come to boil .
允许 到 来 到 熬 .

煮沸。

[kʊk] [fɔ:r; fər] [taɪm] ['ɪndɪkeɪtɪd] [ɪn] ['resəpi] [ə'bʌv] , ['stɜ:rɪŋ] ['kɑ:nstəntli] .
Cook for time indicated in recipe above , stirring constantly .
厨师 为了 时间 表明的 在 食谱 多于 , 搅拌 不断地 .

按照上述食谱指示的时间烹煮，并不断搅拌。

[rɪ'mu:v] [frʌm; frəm] [hi:t] .
Remove from heat .
消除 从 热 .

离火。

[ˌeɪ di: 'di:] ['mɑ:rʃmɛloʊz] , ['tʃɔ:klət] , [və'nɪlə] , [ænd; ənd] [nʌts] .
Add marshmallows , chocolate , vanilla , and nuts .
添加 棉花糖 , 巧克力 , 香草 , 和 坚果 .

加入棉花糖、巧克力、香草精和坚果。

[stɜ:r] [ʌn'tɪl] ['mɑ:rʃmɛloʊz] [ɑ:r; ər] [kəm'pli:tli] [meltid] .
Stir until marshmallows are completely melted .
搅拌 直到 棉花糖 是 完全地 融化 .

搅拌至棉花糖完全融化。

[pɔ:r] ['ɪntu:] ['bʌtərd] [pæn] .
Pour into buttered pan .
倒 进入 涂黄油的 平底锅 .

倒入抹了黄油的平底锅中。

[tɑ:p] [wɪð; wɪθ] [ə'dɪʃən(ə)l] [nʌts] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .
Top with additional nuts , if desired .
顶部 和 额外的 坚果 , 如果 想要的 .

如果喜欢，可以在上面撒上一些坚果。

[ku:l] [ʌn'tɪl] [fɜ:rm] ; [kʌt] ['ɪntu:] [skwer] .
Cool until firm ; cut into squares .
凉爽的 直到 公司 ; 切 进入 正方形 .

冷却至凝固后，切成方块。

[ˌaɪ 'ti:] [teɪks] [kɑ:r'neɪʃn] — [ðə; ði] [mɪlk] [ju:; jʊ] [kæn; kən] [ju:z] [laɪk] [kri:m] — [wɪð; wɪθ] ½ [ðə; ði] [fæt]
It takes Carnation — the milk you can use like cream — with ½ the fat
它 需要 康乃馨 — 这 牛奶 你 能 使用 喜欢 奶油 — 和 ½ 这 胖的
['kæləriz] ! [fɔ:r]
calories ! 4
卡路里 ! 4

用雀巢牌牛奶——一种可以像奶油一样使用的牛奶——脂肪热量只有普通牛奶的一半！4

['aɪsɪŋ] & ['tɔpiŋz]
Icings & Toppings
糖霜 & 配料

糖霜和配料

“	['kri:mi:ə]	”	['aɪsɪŋ]	[ænd; ənd]	['tɔpiŋz]	—	[jɔ:rz]	[wɪð; wɪθ][tə'deɪz, 'tu:deɪz]	[kɑ:r'neɪʃn]	,
“ Creamier	**” icings**	**and**	**toppings**	**—**	**yours**	**with**	**today's**	**Carnation**	**,**	
“ 更奶油	” 糖霜	和	配料	—	你的	和	今天的	康乃馨	,	

更“香浓”的糖霜和配料——今天就用雀巢产品为您带来！

[ðə; ði]	[mɪlk]	[ðæt]	[dʌz]	[wʌt]	[kri:m]	[kæn; kən]	[du:]	—	[wɪð; wɪθ]	½	[ðə; ði][fæt]	['kæləriz]	!
the	**milk**	**that**	**does**	**what**	**cream**	**can**	**do**	**—**	**with**	**½**	**the**	**fat**	**calories**	**!**
这	牛奶	那	做	什么	奶油	能	做	—	和	½	这	胖的	卡路里	!

这种牛奶能做到奶油能做到的事——而且脂肪热量只有奶油的一半！

[noʊ]	['ʌðər]	[fɔ:rm][ʌv; əv]	[mɪlk]	—	[nɑ:t]['i:v(ə)n]	[kri:m]	[ɪt'self]	—	[kæn; kən]	[gɪv]	[rɪ'zʌlts]	[soʊ]	['pɜ:rfɪktli]
No	**other**	**form**	**of**	**milk**	**—**	**not**	**even**	**cream**	**itself**	**—**	**can**	**give**	**results**	**so**	**perfectly**
不	其他	形式	的	牛奶	—	不是	甚至	奶油	本身	—	能	给	结果	所以	完美

[smu:ð]	[ɪn]	[ði:z]	[rɪtʃ]	-	['teɪstɪŋ]	['resəpɪz]	.
smooth	**in**	**these**	**rich**	**-**	**tasting**	**recipes**	**.**
光滑的	在	这些	富有的	-	品尝	食谱	.

没有任何其他形式的牛奶——甚至连奶油本身——能够使这些味道浓郁的食谱达到如此完美顺滑的效果。

[kɑ:r'neɪʃn]	[dʌz]	[ˌaɪ 'ti:][wɪð; wɪθ]	½	[ðə; ði][fæt]	['kæləriz]	,	[ænd; ənd][æt; ət]	½	[ðə; ði][kɔ:st][ʌv; əv]	[kri:m]	!
Carnation	**does**	**it**	**with**	**½**	**the**	**fat**	**calories**	**,**	**and**	**at**	**½**	**the**	**cost**	**of**	**cream**	**!**
康乃馨	做	它	和	½	这	胖的	卡路里	,	和	在	½	这	成本	的	奶油	!

雀巢奶油的脂肪含量只有普通奶油的一半，价格也只有普通奶油的一半！

-	“	['kri:mi]	”	[kən'sɪstənsi]	[wɜ:rks]	['wʌndɚz]	[ɪn][ɔ:l][jʊr; jər]['resəpɪz]	—	[meɪks]	['kæsəˌrəʊlz]
Carnation's	**“**	**creamy**	**”**	**consistency**	**works**	**wonders**	**in all your**	**recipes**	**—**	**makes**	**casseroles**
-	“	奶油状	”	一致性	作品	奇迹	在 全部 你的	食谱	—	制作	砂锅菜

['rɪtʃər]	,	['sɔ:sɪz]	['smu:ðər]	,	['evriθɪŋ]	[mɔ:r]	[dɪ'lɪʃəs]	.
richer	**,**	**sauces**	**smoother**	**,**	**everything**	**more**	**delicious**	**.**
更富有	,	酱汁	更平滑	,	一切	更多的	可口的	.

雀巢奶精的“奶油般”质地能为您的所有食谱带来奇效——使砂锅菜更浓郁，酱汁更顺滑，一切都更美味。

[hæv; həv][ju:; jʊ]	[traɪd]	['kʊkɪŋ]	[wɪð; wɪθ][tə'deɪz, 'tu:deɪz]	[kɑ:r'neɪʃn]	?
Have	**you**	**tried**	**cooking**	**with**	**today's**	**Carnation**	**?**
有	你	尝试	烹饪	和	今天的	康乃馨	?

你试过用现在的雀巢香芹籽做菜吗?

['ekstrə]	[smu:ð]	[və'nɪlə]	['aɪsɪŋ]
Extra	**Smooth**	**Vanilla**	**Icing**
额外的	光滑的	香草	糖霜

超顺滑香草糖霜

['ɔ:lweɪz]	['kri:mi]	[rɪtʃ]	[ænd; ənd]['su:pər]	[smu:ð]	.	.	.
Always	**creamy**	**rich**	**and**	**super**	**smooth**	**.**	**.**	**.**
总是	奶油状	富有的	和	极好的	光滑的	.	.	.

始终口感醇厚浓郁，超级顺滑.....

[its]	[meɪd]	[wɪð; wɪθ]	[kɑ:r'neɪʃn]	.	.	.	.
it's	**made**	**with**	**Carnation**	**.**	**.**	**.**	**.**
它是	制成	和	康乃馨	.	.	.	.

它是用雀巢制成的.....

—	[meɪks]	['aɪsɪŋ][fɔ:r; fər]	[tu:]	[eɪt]	-	[ɪntʃ]	[keɪk]	['leər]
—	**Makes**	**icing**	**for**	**two**	**8**	**-**	**inch**	**cake**	**layers**
—	制作	糖霜	为了	二	8	-	英寸	蛋糕	层

—可制作两层8英寸蛋糕的糖霜

⅓	[kʌp]	[ˌʌndaɪ'lu:tɪd]	[kɑ:r'neɪʃn]	[ɪ'væpəreɪtɪd]	[mɪlk]
⅓	**cup**	**undiluted**	**Carnation**	**Evaporated**	**Milk**
⅓	杯子	未稀释的	康乃馨	蒸发	牛奶

⅓ 杯未稀释的雀巢淡奶

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[fɔːr][tuː; tə] 4½ [kʌps] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] ['ʃʊgər]
4 **to** **4½** **cups** **sifted** **confectioners** **sugar**
4 到 4½ 杯子 筛过的 糖果商 糖

至 4½ 杯过筛糖粉

¼ [kʌp] [sɔːft] ['bʌtər]
¼ **cup** **soft** **butter**
¼ 杯子 柔软的 黄油

¼ 杯软化黄油

[kəm'baɪn] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ɪk'sept] ['bʌtər] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Combine **all** **ingredients** **except** **butter** **until** **smooth** **.**
结合 全部 原料 除了 黄油 直到 光滑的 .

除黄油外，将所有其他材料混合搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtər] ; [biːt] [ʌn'tɪl] ['kriːmi] .
Add **butter** **;** **beat** **until** **creamy** **.**
添加 黄油 ; 打 直到 奶油状 .

加入黄油；搅拌至顺滑。

[spred] [bɪ'twiːn] , [ɑːn][tɑːp][ænd; ənd][saɪdz][ʌv; əv] [kuːld] [keɪk] ['leər] .
Spread **between** **,** **on** **top** **and** **sides** **of** **cooled** **cake** **layers** **.**
传播 之间 , 在 顶部 和 侧面 的 冷却 蛋糕 层 .

涂抹在冷却后的蛋糕层之间、顶部和侧面。

['nɪpi] ['lemən] ['aɪsɪŋ]
Nippy **Lemon** **Icing**
尼皮 柠檬 糖霜

清爽柠檬糖霜

[ðə; ði] [tæŋ] [ʌv; əv] [freʃ] ['lɛmənz] . . . [ðə; ði] ['swiːtnəs] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] . . . [ænd; ənd][ðə; ði] ['kriːminəs]
The **tang** **of** **fresh** **lemons** **.** **.** **.** **the** **sweetness** **of** **sugar** **.** **.** **.** **and** **the** **creaminess**
这 唐 的 新鲜的 柠檬 . . . 这 甜味 的 糖 . . . 和 这 奶油味
[ʌv; əv] [kɑːr'neɪʃn] . . . .
of **Carnation** **.** **.** **.** **.**
的 康乃馨 . . . .

新鲜柠檬的酸爽.....糖的甜美.....以及雀巢奶精的香滑.....

— [meɪks] ['aɪsɪŋ][fɔːr; fər] [tuː] [eɪt] - [ɪntʃ] ['leər]
— **Makes** **icing** **for** **two** **8** **-** **inch** **layers**
— 制作 糖霜 为了 二 8 - 英寸 层

—可制作两层8英寸蛋糕的糖霜

¼ [kʌp] [ˌʌndaɪ'luːtɪd] [kɑːr'neɪʃn] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]
¼ **cup** **undiluted** **Carnation** **Evaporated** **Milk**
¼ 杯子 未稀释的 康乃馨 蒸发 牛奶

¼ 杯未稀释的雀巢淡奶

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[fɔːr][tuː; tə] 4½ [kʌps] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] ['ʃʊgər]
4 **to** **4½** **cups** **sifted** **confectioners** **sugar**
4 到 4½ 杯子 筛过的 糖果商 糖

至 4½ 杯过筛糖粉

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]
1 **tablespoon** **grated** **lemon** **rind**
1 汤匙 磨碎的 柠檬 果皮

1汤匙磨碎的柠檬皮

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]
2 **tablespoons** **lemon** **juice**
2 汤匙 柠檬 汁

2汤匙柠檬汁

¼ [kʌp] [sɔːft] ['bʌtər]
¼ **cup** **soft** **butter**
¼ 杯子 柔软的 黄油

¼ 杯软化黄油

[blend] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ɪk'sept] ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] ['bʌtər] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Blend **all** **ingredients** **except** **lemon** **juice** **and** **butter** **until** **smooth** **.**
混合 全部 原料 除了 柠檬 汁 和 黄油 直到 光滑的 .

除了柠檬汁和黄油之外，将所有其他材料混合搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] ['bʌtər] ; [biːt] [ʌn'tɪl] ['kriːmi] .
Add **lemon** **juice** **and** **butter** **;** **beat** **until** **creamy** **.**
添加 柠檬 汁 和 黄油 ; 打 直到 奶油状 .

加入柠檬汁和黄油；搅拌至顺滑。

[spred] [bɪ'twiːn] , [ɑːn] [saɪdz] [ænd; ənd] [ɑːn] [tɑːp] [ʌv; əv] [kuːld] [keɪk] ['leər] .
Spread **between** **,** **on** **sides** **and** **on** **top** **of** **cooled** **cake** **layers** **.**
传播 之间 , 在 侧面 和 在 顶部 的 冷却 蛋糕 层 .

将酱汁涂抹在冷却后的蛋糕层之间、侧面和顶部。

['ɔrɪndʒ] ['aɪsɪŋ] : [juːz] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs] [ænd; ənd] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd] [ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv] ['lemən] .
Orange **Icing** **:** **Use** **orange** **juice** **and** **orange** **rind** **in** **place** **of** **lemon** **.**
橙子 糖霜 : 使用 橙子 汁 和 橙子 果皮 在 地方 的 柠檬 .

橙味糖霜：用橙汁和橙皮代替柠檬。

[wʌn] - [ˌtuː'tuː] - [θriː] [fʌdʒ] [sɔːs]
1 **-** **2** **-** **3** **Fudge** **Sauce**
1 - 2 - 3 做傻事 酱

1-2-3 巧克力酱

[kwɪk] [æz; əz] [wʌn] - [ˌtuː'tuː] - [θriː] . . . [ænd; ənd] [soʊ] ['iːzi] [tuː; tə] [rɪ'membər] . . . .
Quick **as** **1** **-** **2** **-** **3** **. . .** **and** **so** **easy** **to** **remember** **. . . .**
快的 作为 1 - 2 - 3 . . . 和 所以 简单的 到 记住 . . . .

简单快捷，只需三步……而且很容易记住……

— [meɪks] 2½ [kʌps]
— **Makes** **2½** **cups**
— 制作 2½ 杯子

—可制成2.5杯

[wʌn] [lɑːrdʒ] [kæn; kən] (1⅔ [kʌps]) [ˌʌndaɪ'luːtɪd] [kɑːr'neɪʃn] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]
1 **large** **can** **(** **1⅔** **cups** **)** **undiluted** **Carnation** **Evaporated** **Milk**
1 大的 能 (1⅔ 杯子) 未稀释的 康乃馨 蒸发 牛奶

大罐（1⅔ 杯）未稀释的雀巢淡奶

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər]
2 **cups** **granulated** **sugar**
2 杯子 颗粒状 糖

2杯砂糖

[θriː] [skwer] ([θriː] ['aʊnsɪz]) [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɔːklət]

3	squares	(	3	ounces	)	unsweetened	chocolate
3	正方形	(	3	盎司	)	无糖	巧克力

3块（3盎司）无糖巧克力

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

1	teaspoon	vanilla
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

[mɪks] [kɑːr'neɪʃn] , ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['tʃɔːklət] [ɪn] ['sɔːspæn] .

Mix	Carnation	,	sugar	and	chocolate	in	saucepan	.
混合	康乃馨	,	糖	和	巧克力	在	平底锅	.

将雀巢甜菜根、糖和巧克力放入平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [bɔɪl] ['oʊvər] ['miːdiəm] [hiːt] .

Bring	to	a	boil	over	medium	heat	.
带来	到	一个	熬	超过	中等的	热	.

用中火煮沸。

[kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] ['vɪgərəsli] .

Cook	5	minutes	,	stirring	vigorously	.
厨师	5	分钟	,	搅拌	大力	.

用力搅拌，煮5分钟。

([stɑːrt]['taɪmɪŋ] [wen] ['mɪkstʃər]['stɑːrts][tuː; tə] “ ['bʌb(ə)l] ” [ə'raʊnd] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz][ʌv; əv][pæn] .)

(	Start	timing	when	mixture	starts	to	“	bubble	”	around	edges	of	pan	.	)
(	开始	定时	什么时候	混合物	开始	到	“	气泡	”	大约	边缘	的	平底锅	.	)

（当混合物开始在锅边冒泡时开始计时。）

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] .

Remove	from	heat	.
消除	从	热	.

离火。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .

Add	vanilla	.
添加	香草	.

加入香草精。

[biːt] [wɪð; wɪθ]['roʊtəri] - [taɪp] ['biːtər] [fɔːr; fər][wʌn] ['mɪnɪt] .

Beat	with	rotary	-	type	beater	for	1	minute	.
打	和	旋转	-	类型	击打者	为了	1	分钟	.

用旋转式搅拌器搅拌 1 分钟。

[sɜːrv] [hɑːt][ɔːr][koʊld][ɑːn][aɪs] [kriːm] [ɔːr] [keɪk] .

Serve	hot	or	cold	on	ice	cream	or	cake	.
服务	热的	或者	寒冷的	在	冰	奶油	或者	蛋糕	.

可热食或冷食，搭配冰淇淋或蛋糕。

[ɪf] [sɔːs] [ɪz] [tuː] [θɪk] [wen] [koʊld] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə'dɪʃən(ə)l] [ˌʌndaɪ'luːtɪd] [kɑːr'neɪʃn] [dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] . [faɪv]

If	sauce	is	too	thick	when	cold	,	add	additional	undiluted	Carnation	just	before	serving	.	5
如果	酱	是	也	厚的	什么时候	寒冷的	,	添加	额外的	未稀释的	康乃馨	只是	前	服务	.	5

如果酱汁冷却后太稠，可在食用前加入未稀释的雀巢浓缩鸡精。5

[wɪð; wɪθ][jʊr; jər] “ ['pɑːrti] [dɪ'zɜːrt] , ” [juːl] [sɜːrv] ['kɔːfi] , [ʌv; əv] [kɔːrs] .

With	your	“	party	dessert	,	”	you'll	serve	coffee	,	of	course	.
和	你的	“	派对	甜点	,	”	你会	服务	咖啡	,	的	课程	.

当然，你的“派对甜点”会配上咖啡。

[ænd; ənd][tuː; tə] ['mɪljənz] [ʌv; əv]['riːəl] ['kɔːfi] ['lʌvəz][ðə; ði]['oʊnli] [wei] [tuː; tə] “ [kriːm] ” [ðer; ðər] ['kɔːfi]

And	to	millions	of	real	coffee	lovers	the	only	way	to	“	cream	”	their	coffee
和	到	百万	的	真实的	咖啡	恋人	这	仅有的	方式	到	“	奶油	”	他们的	咖啡

[ɪz][wɪð; wɪθ] [kɑːr'neɪʃn] .

is	with	Carnation	.
是	和	康乃馨	.

对于数百万真正的咖啡爱好者来说，给咖啡“增添奶泡”的唯一方法就是使用雀巢奶精。

[ðeɪ] [lʌv] [ðə; ði] ['kriːmiːə] , ['rɪtʃər] ['fleɪvər] — [ænd; ənd] [mɔːr] ['temptɪŋ] ['kʌlər] [kɑːr'neɪʃn] ['gɪvz]

They	love	the	creamier	,	richer	flavor	—	and	more	tempting	color	Carnation	gives
他们	爱	这	更奶油	,	更富有	味道	—	和	更多的	诱人的	颜色	康乃馨	给予

[tuː; tə] ['kɔːfi] .

to	coffee	.
到	咖啡	.

他们喜欢康乃馨咖啡粉给咖啡带来的更浓郁、更香滑的口感，以及更诱人的色泽。

[fɪl] [jʊr; jər] [kriːm] ['pɪtʃər] [wɪð; wɪθ] [kɑːr'neɪʃn] — [ðə; ði][mɪlk] [ðæt] [wɪps] !

Fill	your	cream	pitcher	with	Carnation	—	the	milk	that	whips	!
充满	你的	奶油	投手	和	康乃馨	—	这	牛奶	那	鞭子	!

用雀巢牌牛奶装满你的奶油壶——这种牛奶很容易打发！

['bʌtərskɑːtʃ] [sɔːs]

Butterscotch	Sauce
奶油糖果	酱

奶油糖浆

[ə; eɪ] [dɪ'zɜːrt] [sɔːs] [ðæt] [ædz] [ə; eɪ]['pɑːrti] [tʌtʃ] [tuː; tə][aɪs] [kriːm] , [keɪk] , ['pudɪŋz] . . .

A	dessert	sauce	that	adds	a	party	touch	to	ice	cream	,	cake	,	puddings	.	.	.
一个	甜点	酱	那	添加	一个	派对	触碰	到	冰	奶油	,	蛋糕	,	布丁	.	.	.

一款甜点酱，可为冰淇淋、蛋糕、布丁等增添派对氛围.....

— [meɪks] [ə'baʊt] 1½ [kʌps]

—	Makes	about	1½	cups
—	制作	关于	1½	杯子

—大约可制成1.5杯

[wʌn][kʌp]['fɜːrmli] [pækt] [braʊn] ['ʃʊgər]

1	cup	firmly	packed	brown	sugar
1	杯子	牢牢	包装	棕色的	糖

杯压实的红糖

½ [kʌp][kɔːrn]['sɪrəp]

½	cup	corn	syrup
½	杯子	玉米	糖浆

半杯玉米糖浆

¼ [kʌp][ˌʌndaɪ'luːtɪd] [kɑːr'neɪʃn] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]

¼	cup	undiluted	Carnation	Evaporated	Milk
¼	杯子	未稀释的	康乃馨	蒸发	牛奶

¼ 杯未稀释的雀巢淡奶

¼ [kʌp] ['bʌtər]

¼	cup	butter
¼	杯子	黄油

¼ 杯黄油

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

1	teaspoon	vanilla
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

½ [kʌp] [ˌʌndaɪ'luːtɪd] [kɑːr'neɪʃn] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]
½ cup undiluted Carnation Evaporated Milk
½ 杯子 未稀释的 康乃馨 蒸发 牛奶

半杯未稀释的雀巢淡奶

[mɪks] [braʊn] ['ʃʊgər] , [kɔːrn] ['sɪrəp] [ænd; ənd] ¼ [kʌp] [kɑːr'neɪʃn] [ɪn] ['sɔːspæn] .
Mix brown sugar , corn syrup and ¼ cup Carnation in saucepan .
混合 棕色的 糖 , 玉米 糖浆 和 ¼ 杯子 康乃馨 在 平底锅 .

将红糖、玉米糖浆和 1/4 杯雀巢糖浆放入平底锅中混合。

[hiːt] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] .
Heat to boiling .
热 到 沸腾 .

加热至沸腾。

[bɔɪl] [faɪv] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .
Boil 5 minutes , stirring constantly .
熬 5 分钟 , 搅拌 不断地 .

煮沸5分钟，不断搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtər] [ænd; ənd] [və'nɪlə] .
Add butter and vanilla .
添加 黄油 和 香草 .

加入黄油和香草精。

[stɜːr] [ʌn'tɪl] ['bʌtər] [ɪz] [meltid] .
Stir until butter is melted .
搅拌 直到 黄油 是 融化 .

搅拌至黄油融化。

[kuːl] ['mɪkstʃər] ['slaɪtli] .
Cool mixture slightly .
凉爽的 混合物 轻微地 .

稍微冷却一下混合物。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ½ [kʌp] [kɑːr'neɪʃn] .
Add the ½ cup Carnation .
添加 这 ½ 杯子 康乃馨 .

加入半杯康乃馨。

[sɜːrv] [hɑːt] [ɔːr] [koʊld] .
Serve hot or cold .
服务 热的 或者 寒冷的 .

热食或冷食皆可。

['flʌfi] ['tʃɔːklət] ['aɪsɪŋ]
Fluffy Chocolate Icing
蓬松的 巧克力 糖霜

蓬松的巧克力糖霜

[rɪtʃ] [ænd; ənd] ['kriːmi] . . . ['iːzi] [tuː; tə] [spred] . . . [soʊ] [kwɪk] [tuː; tə] [mɪks] . . . .
Rich and creamy . . . easy to spread . . . so quick to mix . . . .
富有的 和 奶油状 . . . 简单的 到 传播 . . . 所以 快的 到 混合 . . . .

浓郁顺滑.....易于涂抹.....搅拌起来非常快.....

— [meɪks] ['aɪsɪŋ] [fɔːr; fər] [tuː] [eɪt] - [ɪntʃ] ['leər]
— Makes icing for two 8 - inch layers
— 制作 糖霜 为了 二 8 - 英寸 层

—可制作两层8英寸蛋糕的糖霜

[wʌn] [kʌp] ([sɪks] - [ɑːz] . ['pækɪdʒ]) ['semi] - [swiːt] ['tʃɔːklət] ['piːsɪz]
1 cup (6 - oz . package) semi - sweet chocolate pieces
1 杯子 (6 - 盎司 . 包裹) 半 - 甜的 巧克力 件

杯（6 盎司包装）半甜巧克力块

¼ [kʌp] ['bʌtər]
¼ cup butter
¼ 杯子 黄油

¼ 杯黄油

1½ [kʌps] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] ['ʃʊgər]
1½ cups sifted confectioners sugar
1½ 杯子 筛过的 糖果商 糖

1.5 杯过筛糖粉

⅓ [kʌp] [ˌʌndaɪ'luːtɪd] [kɑːr'neɪʃn] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]
⅓ cup undiluted Carnation Evaporated Milk
⅓ 杯子 未稀释的 康乃馨 蒸发 牛奶

⅓ 杯未稀释的雀巢淡奶

[melt] ['tʃɔːklət] [ænd; ənd] ['bʌtər] .
Melt chocolate and butter .
熔化 巧克力 和 黄油 .

将巧克力和黄油融化。

[ə'laʊ] [tuː; tə] [kuːl] ['θɜːrəli] .
Allow to cool thoroughly .
允许 到 凉爽的 彻底 .

待其完全冷却。

[blend] [ɪn] ['ʃʊgər] ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ] [ˌʌndaɪ'luːtɪd] [kɑːr'neɪʃn] .
Blend in sugar alternately with undiluted Carnation .
混合 在 糖 交替 和 未稀释的 康乃馨 .

将糖与未稀释的雀巢香精交替搅拌。

[biːt] ['brɪskli] [tuː; tə] ['spredɪŋ] [kən'sɪstənsi] [ɔːr] [ɑːn] ['mɪksər] [æt; ət] ['miːdiəm] [spiːd] [ʌn'tɪl] ['kriːmi] .
Beat briskly to spreading consistency or on mixer at medium speed until creamy .
打 轻快地 到 传播 一致性 或者 在 混合器 在 中等的 速度 直到 奶油状 .

快速搅拌至浓稠，或用搅拌机中速搅拌至顺滑。

[spred] [bɪ'twiːn] ['leər] , [ɑːn] [saɪdz] , [ænd; ənd] [ɑːn] [tɑːp] [ʌv; əv] [kuːld] [keɪk] ['leər] .
Spread between layers , on sides , and on top of cooled cake layers .
传播 之间 层 , 在 侧面 , 和 在 顶部 的 冷却 蛋糕 层 .

将酱汁涂抹在蛋糕层之间、侧面以及冷却后的蛋糕层顶部。

['tʃɔːklət] ['mɑːrʃmeloʊ] ['aɪsɪŋ] : [melt] ½ [kʌp] [daɪst] ['mɑːrʃmɛloʊz] ([fɔːr] - [faɪv] ['miːdiəm]) [wɪð; wɪθ]
Chocolate Marshmallow Icing : Melt ½ cup diced marshmallows (4 - 5 medium) with
巧克力 棉花糖 糖霜 : 熔化 ½ 杯子 切丁 棉花糖 (4 - 5 中等的) 和
['tʃɔːklət] [bɪ'fɔːr] ['ædɪŋ] ['ʃʊgər] .
chocolate before adding sugar .
巧克力 前 添加 糖 .

巧克力棉花糖糖霜：将 ½ 杯切丁的棉花糖（4-5 个中等大小）与巧克力一起融化，然后再加入糖。

['tʃɔːklət] [krʌntʃ] ['aɪsɪŋ] : [ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp] ['faɪnli] [tʃɑːpt] [nʌts] [tuː; tə] ['aɪsɪŋ] [bɪ'fɔːr] ['spredɪŋ] [ɑːn]
Chocolate Crunch Icing : Add ½ cup finely chopped nuts to icing before spreading on
巧克力 嘎吱声 糖霜 : 添加 ½ 杯子 精细地 切碎 坚果 到 糖霜 前 传播 在
[kuːld] [keɪk] ['leər] .
cooled cake layers .
冷却 蛋糕 层 .

巧克力脆皮糖霜：在糖霜中加入 ½ 杯切碎的坚果，然后涂抹在冷却的蛋糕层上。

[brɔɪld] ['koʊkənʌt] [krʌntʃ] ['tɑːpɪŋ]
Broiled Coconut Crunch Topping
烤制 椰子 嘎吱声 配料

烤椰子脆片

[kɑ:nt] [weɪt] [fɔ:r; fər] [jʊr; jər] [keɪk] [tu:; tə] [ku:l] ? . . .
Can't wait for your cake to cool ? . . .
不能 等待 为了 你的 蛋糕 到 凉爽的 ? . . .

等不及蛋糕冷却了吗？.....

[ju:z] [ðɪs] “ [brɔɪld] ” ['aɪsɪŋ] . . . .
Use this “ broiled ” icing . . . .
使用 这 “ 烤制 ” 糖霜 . . . .

使用这种“烤制”过的糖霜.....

— [meɪks] ['tɑ:pɪŋ] [fɔ:r; fər] [loʊf] [keɪk]
— Makes topping for loaf cake
— 制作 配料 为了 面包 蛋糕

—制作磅蛋糕的装饰

¼ [kʌp] [sɔ:ft] ['bʌtər]
¼ cup soft butter
¼ 杯子 柔软的 黄油

¼ 杯软化黄油

[wʌn] [kʌp] ['fɜ:rmli] [pækt] [braʊn] ['ʃʊgər]
1 cup firmly packed brown sugar
1 杯子 牢牢 包装 棕色的 糖

杯压实的红糖

⅔ [kʌp] ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] ['koʊkənʌt]
⅔ cup shredded coconut
⅔ 杯子 碎 椰子

⅔ 杯椰丝

½ [kʌp] [tʃɑ:pt] [nʌts]
½ cup chopped nuts
½ 杯子 切碎 坚果

半杯碎坚果

⅓ [kʌp] [ˌʌndaɪ'lu:tɪd] [kɑ:r'neɪʃn] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]
⅓ cup undiluted Carnation Evaporated Milk
⅓ 杯子 未稀释的 康乃馨 蒸发 牛奶

⅓ 杯未稀释的雀巢淡奶

[kəm'baɪn] [ɔ:l] [ɪn'gri:diənts] ; [spred] ['oʊvər] [wɔ:rm] [loʊf] [keɪk] ([eɪt] - [eks] - -) .
Combine all ingredients ; spread over warm loaf cake (8 ' x 12 ') .
结合 全部 原料 ; 传播 超过 温暖的 面包 蛋糕 (8 - x - -) .

将所有配料混合；涂抹在温热的条状蛋糕（8英寸 x 12英寸）上。

[pleɪs] ['ʌndər] ['brɔɪlər] [θri:] [tu:; tə] [fɔ:r] [ɪntʃɪz] [frʌm; frəm] ['ju:nɪt] .
Place under broiler 3 to 4 inches from unit .
地方 在下面 肉鸡 3 到 4 英寸 从 单元 .

放置在烤架下方，距离设备 3 到 4 英寸处。

[brɔɪl] [wʌn] [tu:; tə] [ˌtu:'tu:] ['mɪnɪts] [ɔ:r] [ʌn'tɪl] ['tɑ:pɪŋ] [ɪz] ['bʌbli] [ænd; ənd] [braʊn] .
Broil 1 to 2 minutes or until topping is bubbly and brown .
烤 1 到 2 分钟 或者 直到 配料 是 起泡酒 和 棕色的 .

烤 1 至 2 分钟，或直至表面起泡并呈棕色。

['tʃɔ:klət] [sɔ:s]
Chocolate Sauce
巧克力 酱

巧克力酱

['kudnt] [bi:; bi] ['sɪmpəlɚ, 'sɪmplɚ] [tu:; tə] [meɪk] ! . . .
Couldn't be simpler to make ! . . .
不能 是 更简单 到 制作 ! . . .

制作起来再简单不过了！

['kudnt] [biː; bi] ['betər] [tuː; tə] [sɜːrv] ！ . . .

Couldn't	**be**	**better**	**to**	**serve**	**!**	**.**	**.**	**.**
不能	是	更好的	到	服务	！	.	.	.

服务真是再好不过了！

— [meɪks] 1¼ [kʌps]

—	**Makes**	**1¼**	**cups**
—	制作	1¼	杯子

—可制成1¼杯

½ [kʌp] ['semi] - [swiːt] ['tʃɔːklət] ['piːsɪz]

½	**cup**	**semi**	**-**	**sweet**	**chocolate**	**pieces**
½	杯子	半	-	甜的	巧克力	件

半杯半甜巧克力碎

⅔ [kʌp] ([smɔːl] [kæn; kən]) [ˌʌndaɪ'luːtɪd] [kɑːr'neɪʃn] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]

⅔	**cup**	**(**	**small**	**can**	**)**	**undiluted**	**Carnation**	**Evaporated**	**Milk**
⅔	杯子	(	小的	能	)	未稀释的	康乃馨	蒸发	牛奶

⅔ 杯（小罐）未稀释的雀巢淡奶

[kəm'baɪn] ['tʃɔːklət] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [kɑːr'neɪʃn] [ɪn] ['sɔːspæn] ['oʊvər] [hɑːt] ['wɔːtər] [ɔːr] [loʊ] [hiːt] .

Combine	**chocolate**	**pieces**	**and**	**Carnation**	**in**	**saucepan**	**over**	**hot**	**water**	**or**	**low**	**heat**	**.**
结合	巧克力	件	和	康乃馨	在	平底锅	超过	热的	水	或者	低的	热	.

将巧克力块和雀巢胡椒粉放入平底锅中，隔水加热或小火加热。

[stɜːr] ['kɑːnstəntli] [ʌn'tɪl] ['tʃɔːklət] [melts] ([ə'baʊt] [θriː] [tuː; tə] [faɪv] ['mɪnɪts]) .

Stir	**constantly**	**until**	**chocolate**	**melts**	**(**	**about**	**3**	**to**	**5**	**minutes**	**)**	**.**
搅拌	不断地	直到	巧克力	融化	(	关于	3	到	5	分钟	)	.

不断搅拌直至巧克力融化（约 3 至 5 分钟）。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] ; [kuːl] .

Remove	**from**	**heat**	**;**	**cool**	**.**
消除	从	热	;	凉爽的	.

离火，冷却。

[fɔːr; fər] [ə; eɪ] ['θɪnər] [sɔːs] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [kɑːr'neɪʃn] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk] [dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ]

For	**a**	**thinner**	**sauce**	**,**	**add**	**a**	**little**	**Carnation**	**Evaporated**	**Milk**	**just**	**before**	**serving**
为了	一个	更薄	酱	,	添加	一个	小的	康乃馨	蒸发	牛奶	只是	前	服务

.

:

.

如果想要稀一点的酱汁，可以在上桌前加入少许雀巢淡奶。

[fɔːr; fər] [ə; eɪ] ['haɪər] , ['laɪtər] [keɪk] . . . .

For	**a**	**higher**	**,**	**lighter**	**cake**	**.**	**.**	**.**	**.**
为了	一个	更高	,	打火机	蛋糕	.	.	.	.

为了做出更高更轻盈的蛋糕.....

[ɪn] [jʊr; jər] ['feɪvərɪt] [keɪk] ['resəpɪz] , [ɪn'sted] [ʌv; əv] ['ɔːrd(ə)neri] ['bɑːtld] [mɪlk] ,

In	**your**	**favorite**	**cake**	**recipes**	**,**	**instead**	**of**	**ordinary**	**bottled**	**milk**	**,**
在	你的	最喜欢的	蛋糕	食谱	,	反而	的	普通的	瓶装	牛奶	,

在你最喜欢的蛋糕食谱中，用普通的瓶装牛奶代替

[juːz] [kɑːr'neɪʃn] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk] [mɪkst] [wɪð; wɪθ] [æn; ən] ['iːkwəl] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['wɔːtər] .

use	**Carnation**	**Evaporated**	**Milk**	**mixed**	**with**	**an**	**equal**	**amount**	**of**	**water**	**.**
使用	康乃馨	蒸发	牛奶	混合	和	一个	平等的	数量	的	水	.

将雀巢淡奶与等量的水混合使用。

[ðɪs] ['mɪkstʃər] [wɪl] [gɪv] [juː; jʊ] [ə; eɪ] ['haɪər] [keɪk] . . . [ə; eɪ] ['laɪtər] ,

This	**mixture**	**will**	**give**	**you**	**a**	**higher**	**cake**	**.**	**.**	**.**	**a**	**lighter**	**,**
这	混合物	将要	给	你	一个	更高	蛋糕	.	.	.	一个	打火机	,

这种混合物会让你的蛋糕更高更蓬松.....更轻盈，

[mɔːr] ['tendər] [keɪk] ['evri] [taɪm] . . . [ænd; ənd][ə; eɪ] [smuːð] , [mɔːr] ['iːvnli] [braʊn] ['sɜːrfɪs]
more **tender** **cake** **every** **time** **.** **.** **.** **and** **a** **smooth** **,** **more** **evenly** **browned** **surface**
更多的 投标 蛋糕 每一个 时间 . . . 和 一个 光滑的 , 更多的 均匀地 棕色 表面
[fɔːr; fər]['aɪsɪŋ] .
for **icing** **.**
为了 糖霜 .

蛋糕每次都更加松软……而且表面光滑，上色更加均匀，便于涂抹糖霜。

[kuːl] [keɪk] ['θɜːrəli] [ɑːn]['waɪər] [ræk] [bɪ'fɔːr] ['aɪsɪŋ] . [sɪks]
Cool **cake** **thoroughly** **on** **wire** **rack** **before** **icing** **.** **6**
凉爽的 蛋糕 彻底 在 金属丝 架子 前 糖霜 . 6

蛋糕在冷却架上彻底冷却后再进行装饰。6

[dɪ'zɜːrts]
Desserts
甜点

甜点

[fɔːr; fər] ['hev(ə)nli] ['ʃɜːrbət] [ænd; ənd] [wɪpt] [dɪ'zɜːrts] , [juːz][tə'deɪz, 'tuːdeɪz] [kɑːr'neɪʃn] [laɪk]
For **heavenly** **sherbets** **and** **whipped** **desserts** **,** **use** **today's** **Carnation** **like**
为了 天上 雪葩 和 鞭打 甜点 , 使用 今天的 康乃馨 喜欢
['wɪpɪŋ] [kriːm] .
whipping **cream** **.**
鞭打 奶油 .

想要制作美味的雪葩和奶油甜点，就用今天的雀巢牌鲜奶油吧。

[ˌaɪ 'tiː][hæz; həz][fɑːr] [les] [fæt] ['kæləriz] !
It **has** **far** **less** **fat** **calories** **!**
它 有 远的 较少的 胖的 卡路里 !

它的脂肪热量要低得多!

[ðiːz] ['ekstrə] - ['speʃ(ə)l]['resəpɪz][ɑːr; ər][nɑːt]['oʊnli] ['iːzi] [ɑːn][ðə; ði] ['bʌdʒɪt] [bʌt; bət] ['iːzi] [ɑːn][ðə; ði]
These **extra** **-** **special** **recipes** **are** **not** **only** **easy** **on** **the** **budget** **but** **easy** **on** **the**
这些 额外的 - 特别的 食谱 是 不是 仅有的 简单的 在 这 预算 但 简单的 在 这
['kæləriz] .
calories **.**
卡路里 .

这些特别的食谱不仅经济实惠，而且热量也很低。

[tə'deɪz, 'tuːdeɪz] [kɑːr'neɪʃn] [wɪps] ['iːv(ə)n] ['haɪər] [ðæn; ðən] [kriːm] !
Today's **Carnation** **whips** **even** **higher** **than** **cream** **!**
今天的 康乃馨 鞭子 甚至 更高 比 奶油 !

今天的雀巢奶油比奶油打发得更高!

[ðiːz] ['resəpɪz][ɑːr; ər] [ˌgærən'tiːd] [tuː; tə][biː; bi] [laɪt] ,
These **recipes** **are** **guaranteed** **to** **be** **light** **,**
这些 食谱 是 保证 到 是 光 ,

这些食谱保证清淡易做。

['lʌʃəs] [ænd; ənd] ['feɪljər] - [pruːf] [wen] [juː; jʊ] [meɪk] [ðem; ðəm][wɪð; wɪθ] [kɑːr'neɪʃn] — [ðə; ði][mɪlk]
luscious **and** **failure** **-** **proof** **when** **you** **make** **them** **with** **Carnation** **—** **the** **milk**
甜美 和 失败 - 证明 什么时候 你 制作 他们 和 康乃馨 — 这 牛奶
[ðæt] [dʌz] [wʌt] [kriːm] [kæn; kən][duː] ,
that **does** **what** **cream** **can** **do** **,**
那 做 什么 奶油 能 做 ,

用雀巢奶制作，口感醇厚，绝不会失败——雀巢奶能做到奶油能做到的事。

[wɪð; wɪθ] ½ [ðə; ði][fæt] ['kæləriz] , [ænd; ənd][æt; ət] ½ [ðə; ði][kɔːst] .
with **½** **the** **fat** **calories** **,** **and** **at** **½** **the** **cost** **.**
和 ½ 这 胖的 卡路里 , 和 在 ½ 这 成本 .

脂肪含量减半，热量减半，价格也减半。

['i:zi] ['lemən] ['ʃɜ:rbət]
Easy **Lemon** **Sherbet**
简单的 柠檬 雪葩

简易柠檬雪葩

[rɪŋz] [ðə; ðɪ] [bel] [fɔ:r; fər] ['evri] [ə'keɪʒn] . . . [melt] [ɪn][jʊr; jər] [maʊθ] “ ['smu:ðɪ] ” . . . .
Rings **the** **bell** **for** **every** **occasion** **.** **.** **.** **melt** **in** **your** **mouth** **“** **smoothie** **”** **.** **.** **.** **.**
戒指 这 钟 为了 每一个 场合 . . . 熔化 在 你的 嘴 “ 冰沙 ” . . . .

适合各种场合……入口即化的“冰沙”……

— [meɪks] [fɔ:r][tu:; tə][sɪks] ['sɜ:vɪŋz]
— **Makes** **4** **to** **6** **servings**
— 制作 4 到 6 份量

—可供 4 至 6 人食用

1⅔ [kʌps] ([lɑ:rdʒ][kæn; kən]) [ˌʌndaɪ'lu:tɪd] [kɑ:r'neɪʃn] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]
1⅔ **cups** **(** **large** **can** **)** **undiluted** **Carnation** **Evaporated** **Milk**
1⅔ 杯子 (大的 能) 未稀释的 康乃馨 蒸发 牛奶

1⅔ 杯（大罐）未稀释的雀巢淡奶

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['lemən] [dʒu:s]
2 **tablespoons** **lemon** **juice**
2 汤匙 柠檬 汁

2汤匙柠檬汁

½ [kʌp] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər]
½ **cup** **granulated** **sugar**
½ 杯子 颗粒状 糖

半杯砂糖

¾ [kʌp] ([sɪks] - [aʊns] [kæn; kən]) ['froʊz(ə)n] [ˌlemə'neɪd]
¾ **cup** **(** **6** **-** **ounce** **can** **)** **frozen** **lemonade**
¾ 杯子 (6 - 盎司 能) 冷冻 柠檬水

¾ 杯（6 盎司罐装）冷冻柠檬水

[tʃɪl] [kɑ:r'neɪʃn] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtər] [treɪ] [ʌn'tɪl] [sɔ:ft] ['krɪstl] [fɔ:rm] [ə'raʊnd] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz][ʌv; əv] [treɪ] (
Chill **Carnation** **in** **refrigerator** **tray** **until** **soft** **crystals** **form** **around** **edges** **of** **tray** **(**
寒意 康乃馨 在 冰箱 托盘 直到 柔软的 晶体 形式 大约 边缘 的 托盘 (
[ə'baʊt] - [tu:; tə] - ['mɪnɪts]) .
about **20** **to** **25** **minutes** **)** **.**
关于 - 到 - 分钟) .

将康乃馨放入冰箱托盘中冷藏，直到托盘边缘形成柔软的晶体（约 20 至 25 分钟）。

[wɪp] [ʌn'tɪl] [stɪf] ([ə'baʊt] [ˌtu:'tu:] ['mɪnɪts]) .
Whip **until** **stiff** **(** **about** **2** **minutes** **)** **.**
鞭 直到 僵硬的 (关于 2 分钟) .

搅打至硬挺（约 2 分钟）。

[ˌeɪ di: 'di:] ['lemən] [dʒu:s][ænd; ənd] [wɪp] [ʌn'tɪl] ['veri] [stɪf] ([ə'baʊt] [ˌtu:'tu:] ['mɪnɪts] [lɔ:ŋgər]) .
Add **lemon** **juice** **and** **whip** **until** **very** **stiff** **(** **about** **2** **minutes** **longer** **)** **.**
添加 柠檬 汁 和 鞭 直到 非常 僵硬的 (关于 2 分钟 更长) .

加入柠檬汁，继续搅拌至非常硬挺（大约再搅拌 2 分钟）。

[foʊld][ɪn]['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['sɔfənd] [ˌlemə'neɪd] .
Fold **in** **granulated** **sugar** **and** **softened** **lemonade** **.**
折叠 在 颗粒状 糖 和 软化 柠檬水 .

拌入砂糖和软化的柠檬水。

[fri:z] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtər] [treɪ] [ʌn'tɪl][fɜ:rm] , ['stɜ:rɪŋ] [ə'keɪʒ(ə)nəli] .
Freeze **in** **refrigerator** **tray** **until** **firm** **,** **stirring** **occasionally** **.**
冻结 在 冰箱 托盘 直到 公司 , 搅拌 偶尔 .

将托盘放入冰箱冷冻至凝固，期间偶尔搅拌。

['trɑːpɪk(ə)l] [friːz]
Tropical **Freeze**
热带 冻结

热带寒流

[noʊ] [lʌk] ['niːdɪd] . . . [ænd; ənd][dʒʌst] [wɑːtʃ] [jʊr; jər] [gests] [biːm] . . . .
No **luck** **needed** **.** **.** **.** **and** **just** **watch** **your** **guests** **beam** **.** **.** **.** **.**
不 运气 需要 . . . 和 只是 手表 你的 客人 光束 . . . .

无需运气……只需看着你的客人们脸上洋溢着笑容……

— [meɪks] [fɔːr][tuː; tə][sɪks] ['sɜːvɪŋz]
— **Makes** **4** **to** **6** **servings**
— 制作 4 到 6 份量

—可供 4 至 6 人食用

1⅔ [kʌps] ([lɑːrdʒ][kæn; kən]) [ˌʌndaɪ'luːtɪd] [kɑːr'neɪʃn] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]
1⅔ **cups** **(** **large** **can** **)** **undiluted** **Carnation** **Evaporated** **Milk**
1⅔ 杯子 (大的 能) 未稀释的 康乃馨 蒸发 牛奶

1⅔ 杯（大罐）未稀释的雀巢淡奶

¼ [kʌp] ['lemən] [dʒuːs]
¼ **cup** **lemon** **juice**
¼ 杯子 柠檬 汁

¼ 杯柠檬汁

½ [kʌp] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər]
½ **cup** **granulated** **sugar**
½ 杯子 颗粒状 糖

半杯砂糖

¾ [kʌp] ([sɪks] - [aʊns] [kæn; kən]) ['froʊz(ə)n] ['ɔrɪndʒ] ['kɑːns(ə)ntreɪt]
¾ **cup** **(** **6** **-** **ounce** **can** **)** **frozen** **orange** **concentrate**
¾ 杯子 (6 - 盎司 能) 冷冻 橙子 集中

¾ 杯（6 盎司罐装）冷冻橙汁

[tʃɪl] [kɑːr'neɪʃn] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtər] [treɪ] [ʌn'tɪl] [aɪs] ['krɪstl] [fɔːrm] [ə'raʊnd] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz][ʌv; əv] [treɪ] (
Chill **Carnation** **in** **refrigerator** **tray** **until** **ice** **crystals** **form** **around** **edges** **of** **tray** **(**
寒意 康乃馨 在 冰箱 托盘 直到 冰 晶体 形式 大约 边缘 的 托盘 (
[ə'baʊt] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts]) .
about **20** **to** **25** **minutes** **)** **.**
关于 - 到 - 分钟) .

将康乃馨茶放入冰箱托盘中冷藏，直到托盘边缘形成冰晶（约 20 至 25 分钟）。

[wɪp] [ʌn'tɪl] [stɪf] ([ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] ['mɪnɪts]) ;
Whip **until** **stiff** **(** **about** **2** **minutes** **)** **;**
鞭 直到 僵硬的 (关于 2 分钟) ;

搅打至硬挺（约 2 分钟）;

[ˌeɪ diː 'diː] ['lemən] [dʒuːs][ænd; ənd] [wɪp] [ʌn'tɪl] ['veri] [stɪf] ([ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] ['mɪnɪts] [lɔːŋgər]) .
add **lemon** **juice** **and** **whip** **until** **very** **stiff** **(** **about** **2** **minutes** **longer** **)** **.**
添加 柠檬 汁 和 鞭 直到 非常 僵硬的 (关于 2 分钟 更长) .

加入柠檬汁，继续搅拌至非常硬挺（大约再搅拌 2 分钟）。

[foʊld][ɪn] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['sɔfənd] ['ɔrɪndʒ] ['kɑːns(ə)ntreɪt] .
Fold **in** **sugar** **and** **softened** **orange** **concentrate** **.**
折叠 在 糖 和 软化 橙子 集中 .

拌入糖和软化的橙汁浓缩液。

[friːz] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtər] [treɪ] [ɔːr] ['ʃɜːrbət] ['dɪʃɪz] [wʌn][tuː; tə][ˌtuː'tuː] ['aʊərz] .
Freeze **in** **refrigerator** **tray** **or** **sherbet** **dishes** **1** **to** **2** **hours** **.**
冻结 在 冰箱 托盘 或者 雪葩 菜肴 1 到 2 小时 .

放入冰箱托盘或冰糕碟中冷冻 1 至 2 小时。

['krænberi] [fri:z]
Cranberry **Freeze**
蔓越莓 冻结

蔓越莓冰沙

['hɑ:lədeɪ] ['feɪvərɪt] [fɔ:r; fər] [jɪr] - [raʊnd] ['i:tɪŋ]
Holiday **favorite** **for** **year** **-** **round** **eating**
假期 最喜欢的 为了 年 - 圆形的 吃

节日美食，全年皆宜

— [meɪks] [sɪks][tu:; tə][eɪt] ['sɝ:vɪŋz]
— **Makes** **6** **to** **8** **servings**
— 制作 6 到 8 份量

—可供 6 至 8 人食用

[wʌn][kʌp][ˌʌndaɪ'lu:tɪd] [kɑ:r'neɪʃn] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]
1 **cup** **undiluted** **Carnation** **Evaporated** **Milk**
1 杯子 未稀释的 康乃馨 蒸发 牛奶

杯未稀释的雀巢淡奶

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['lemən][dʒu:s]
2 **tablespoons** **lemon** **juice**
2 汤匙 柠檬 汁

2汤匙柠檬汁

1½ [kʌps] ([ə'baʊt] - ['mi:diəm]) [daɪst] ['mɑ:rʃmɛloʊz]
1½ **cups** **(** **about** **16** **medium** **)** **diced** **marshmallows**
1½ 杯子 (关于 - 中等的) 切丁 棉花糖

1.5 杯（约 16 个中等大小）切丁棉花糖

[ˌtu:'tu:][kʌps] ([wʌn][paʊnd][kæn; kən]) [hoʊl] ['krænberi] [sɔ:s]
2 **cups** **(** **1** **pound** **can** **)** **whole** **cranberry** **sauce**
2 杯子 (1 磅 能) 所有的 蔓越莓 酱

杯（1 磅罐装）整粒蔓越莓酱

[wʌn][kʌp] [dreɪnd] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l]
1 **cup** **drained** **crushed** **pineapple**
1 杯子 排水 碎 菠萝

杯沥干水分的碎菠萝

¼ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[tʃɪl] [kɑ:r'neɪʃn] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtər] [treɪ] [ʌn'tɪl][aɪs] ['krɪstl] [fɔ:rm][ə'raʊnd][ðə; ði]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz][ʌv; əv] [treɪ] (
Chill **Carnation** **in** **refrigerator** **tray** **until** **ice** **crystals** **form** **around** **the** **edges** **of** **tray** **(**
寒意 康乃馨 在 冰箱 托盘 直到 冰 晶体 形式 大约 这 边缘 的 托盘 (
[ə'baʊt] - ['mɪnɪts]) .
about **20** **minutes** **)** **.**
关于 - 分钟) .

将康乃馨茶放入冰箱托盘中冷藏，直到托盘边缘形成冰晶（约 20 分钟）。

[wɪp] [ʌn'tɪl] [stɪf] ([ə'baʊt][ˌtu:'tu:] ['mɪnɪts]) .
Whip **until** **stiff** **(** **about** **2** **minutes** **)** **.**
鞭 直到 僵硬的 (关于 2 分钟) .

搅打至硬挺（约 2 分钟）。

[ˌeɪ di: 'di:]['lemən][dʒu:s][ænd; ənd] [wɪp] ['veri] [stɪf] ([ə'baʊt][ˌtu:'tu:] ['mɪnɪts] [mɔ:r]) .
Add **lemon** **juice** **and** **whip** **very** **stiff** **(** **about** **2** **minutes** **more** **)** **.**
添加 柠檬 汁 和 鞭 非常 僵硬的 (关于 2 分钟 更多的) .

加入柠檬汁，继续搅打至非常硬挺（大约再搅打 2 分钟）。

[kəm'baɪn] ['mɑːrʃmɛloʊz] [wɪð; wɪθ] ['krænberiz] , ['paɪnæp(ə)l] , [ænd; ənd][sɔːlt] .

Combine	**marshmallows**	**with**	**cranberries**	**,**	**pineapple**	**,**	**and**	**salt**	**.**
结合	棉花糖	和	蔓越莓	,	菠萝	,	和	盐	.

将棉花糖与蔓越莓、菠萝和盐混合。

[foʊld][ɪn] [wɪpt] [kɑːr'neɪʃn] .

Fold	**in**	**whipped**	**Carnation**	**.**
折叠	在	鞭打	康乃馨	.

拌入打发的康乃馨奶精。

[friːz] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtər] [treɪ] [ʌn'tɪl] ['redi] [tuː; tə] [sɜːrv] ([ə'baʊt][θriː][tuː; tə][fɔːr]['aʊərz]) . ['sɛvən]

Freeze	**in**	**refrigerator**	**tray**	**until**	**ready**	**to**	**serve**	**(**	**about**	**3**	**to**	**4**	**hours**	**)**	**.**	**7**
冻结	在	冰箱	托盘	直到	准备好	到	服务	(	关于	3	到	4	小时	)	.	7

放入冰箱托盘冷冻，直至食用前（约3至4小时）。7

['tʃɔːklət] [mɪnt] [kriːm]

Chocolate	**Mint**	**Creme**
巧克力	薄荷	奶油

巧克力薄荷奶油

— [meɪks] [ə'baʊt][sɪks] ['sɝːvɪŋz]

—	**Makes**	**about**	**6**	**servings**
—	制作	关于	6	份量

—约可供 6 人食用

⅓ [kʌp][ˌʌndaɪ'luːtɪd] [kɑːr'neɪʃn] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]

⅓	**cup**	**undiluted**	**Carnation**	**Evaporated**	**Milk**
⅓	杯子	未稀释的	康乃馨	蒸发	牛奶

⅓ 杯未稀释的雀巢淡奶

[wʌn][kʌp]['semi] - [swiːt] ['tʃɔːklət] ['piːsɪz]

1	**cup**	**semi**	**-**	**sweet**	**chocolate**	**pieces**
1	杯子	半	-	甜的	巧克力	件

杯半甜巧克力碎

1½ [kʌps] ([ə'baʊt] - ['miːdiəm]) [daɪst] ['mɑːrʃmɛloʊz]

1½	**cups**	**(**	**about**	**16**	**medium**	**)**	**diced**	**marshmallows**
1½	杯子	(	关于	-	中等的	)	切丁	棉花糖

1.5 杯（约 16 个中等大小）切丁棉花糖

[ˌtuː'tuː] [eg] [joʊk]

2	**egg**	**yolks**
2	蛋	蛋黄

2个蛋黄

[wʌn] ['tiːspuːn] ['pepərmɪnt] ['fleɪvərɪŋ]

1	**teaspoon**	**peppermint**	**flavoring**
1	茶匙	薄荷	调味

1茶匙薄荷香精

⅔ [kʌp][ˌʌndaɪ'luːtɪd] [kɑːr'neɪʃn] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]

⅔	**cup**	**undiluted**	**Carnation**	**Evaporated**	**Milk**
⅔	杯子	未稀释的	康乃馨	蒸发	牛奶

⅔ 杯未稀释的雀巢淡奶

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən][dʒuːs]

1	**tablespoon**	**lemon**	**juice**
1	汤匙	柠檬	汁

1汤匙柠檬汁

[ˌtuː'tuː] [eg] [waɪts]

2	**egg**	**whites**
2	蛋	白人

2个蛋清

¼ [kʌp] [tʃɑ:pt] [nʌts]
¼ cup chopped nuts
¼ 杯子 切碎 坚果

¼ 杯碎坚果

[mɪks] ⅓ [kʌp] [kɑ:r'neɪʃn] , ['tʃɔ:klət] ['pi:sɪz] [ænd; ənd] ['mɑ:rʃmɛloʊz] [ɪn] 1½ - [kwɔ:rt] ['sɔ:spæn] .
Mix ⅓ cup Carnation , chocolate pieces and marshmallows in 1½ - quart saucepan .
混合 ⅓ 杯子 康乃馨 , 巧克力 件 和 棉花糖 在 1½ - 夸脱 平底锅 .

将 ⅓ 杯雀巢香薰粉、巧克力块和棉花糖放入 1.5 夸脱的平底锅中混合。

[hi:t] ['oʊvər] ['mi:diəm] [hi:t] [ʌn'tɪl] ['tʃɔ:klət] [ænd; ənd] ['mɑ:rʃmɛloʊz] [ɑ:r; ər] [meltid] , ['stɜ:rɪŋ]
Heat over medium heat until chocolate and marshmallows are melted , stirring
热 超过 中等的 热 直到 巧克力 和 棉花糖 是 融化 , 搅拌
[ə'keɪʒ(ə)nəli] .
occasionally .
偶尔 .

用中火加热，直到巧克力和棉花糖融化，期间偶尔搅拌。

[bi:t] [eg] [joʊk] ['slaɪtli] .
Beat egg yolks slightly .
打 蛋 蛋黄 轻微地 .

将蛋黄稍微搅打一下。

[ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə] ['tʃɔ:klət] ['mɪkstʃər] .
Add to chocolate mixture .
添加 到 巧克力 混合物 .

加入巧克力混合物中。

[stɜ:r][ɪn] ['pepərmɪnt] ['fleɪvərɪŋ] .
Stir in peppermint flavoring .
搅拌 在 薄荷 调味 .

加入薄荷香精。

[ku:l] . [tʃɪl] ⅔ [kʌp] [kɑ:r'neɪʃn] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtər] [treɪ] [ʌn'tɪl] [aɪs] ['krɪstl] [fɔ:rm] [ə'raʊnd] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz]
Cool . Chill ⅔ cup Carnation in refrigerator tray until ice crystals form around edges
凉爽的 . 寒意 ⅔ 杯子 康乃馨 在 冰箱 托盘 直到 冰 晶体 形式 大约 边缘
[ʌv; əv] [treɪ] ,
of tray ,
的 托盘 ,

冷却。将 2/3 杯康乃馨茶倒入冰箱托盘中冷藏，直到托盘边缘形成冰晶。

([ə'baʊt] - ['mɪnɪts]) .
(about 15 minutes) .
(关于 - 分钟) .

(约15分钟)

[wɪp] [ʌn'tɪl] [stɪf] ([ə'baʊt][ˌtu:'tu:] ['mɪnɪts]) .
Whip until stiff (about 2 minutes) .
鞭 直到 僵硬的 (关于 2 分钟) .

搅打至硬挺（约 2 分钟）。

[ˌeɪ di: 'di:]['lemən][dʒu:s][ænd; ənd] [wɪp] ['veri] [stɪf] ([ə'baʊt][ˌtu:'tu:] ['mɪnɪts] [lɔ:ŋgər]) .
Add lemon juice and whip very stiff (about 2 minutes longer) .
添加 柠檬 汁 和 鞭 非常 僵硬的 (关于 2 分钟 更长) .

加入柠檬汁，继续搅打至非常硬挺（大约再搅打 2 分钟）。

[bi:t] [eg] [waɪts] [ʌn'tɪl][sɔ:ft] [pi:ks] [fɔ:rm] .
Beat egg whites until soft peaks form .
打 蛋 白人 直到 柔软的 高峰 形式 .

将蛋白打发至出现软性尖峰。

[foʊld] [eg] [waɪts] [ænd; ənd] [wɪpt] [kɑːrˈneɪʃn] [ˈɪntuː] [ˈtʃɔːklət] [ˈmɪkstʃər] .

Fold	**egg**	**whites**	**and**	**whipped**	**Carnation**	**into**	**chocolate**	**mixture**	**.**
折叠	蛋	白人	和	鞭打	康乃馨	进入	巧克力	混合物	.

将蛋白和打发的雀巢巧克力粉拌入巧克力混合物中。

[spuːn] [ˈɪntuː] [pɑːrˈfeɪ] [ɔːr] [ˈʃɜːrbət] [ˈglæsɪz] .

Spoon	**into**	**parfait**	**or**	**sherbet**	**glasses**	**.**
勺子	进入	芭菲	或者	雪葩	眼镜	.

舀入芭菲杯或雪葩杯中。

[ˈgɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [nʌts] .

Garnish	**with**	**nuts**	**.**
装饰	和	坚果	.

撒上坚果碎装饰。

[tʃɪl] [əˈbaʊt] [ˌtuːˈtuː] [ˈaʊərz] [ʌnˈtɪl] [set] .

Chill	**about**	**2**	**hours**	**until**	**set**	**.**
寒意	关于	2	小时	直到	放	.

冷藏约2小时直至凝固。

['tʃɔːklət] [suːˈfleɪ]

Chocolate	**Souffle**
巧克力	舒芙蕾

巧克力舒芙蕾

— [meɪks] [fɔːr] [tuː; tə] [sɪks] ['sɜːvɪŋz]

—	**Makes**	**4**	**to**	**6**	**servings**
—	制作	4	到	6	份量

—可供 4 至 6 人食用

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]

3	**tablespoons**	**all**	**-**	**purpose**	**flour**
3	汤匙	全部	-	目的	面粉

3汤匙通用面粉

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]

2	**tablespoons**	**butter**
2	汤匙	黄油

2汤匙黄油

[wʌn] [kʌp] [ˌʌndaɪˈluːtɪd] [kɑːrˈneɪʃn] [ɪˈvæpəreɪtɪd] [mɪlk]

1	**cup**	**undiluted**	**Carnation**	**Evaporated**	**Milk**
1	杯子	未稀释的	康乃馨	蒸发	牛奶

杯未稀释的雀巢淡奶

[ˌtuːˈtuː] [skwer] ([ˌtuːˈtuː] [ɑːz] .) [meltid] ['bɪtər] ['tʃɔːklət]

2	**squares**	**(**	**2**	**oz**	**.**	**)**	**melted**	**bitter**	**chocolate**
2	正方形	(	2	盎司	.	)	融化	苦的	巧克力

2块（2盎司）融化的苦巧克力

½ [kʌp] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər]

½	**cup**	**granulated**	**sugar**
½	杯子	颗粒状	糖

半杯砂糖

[θriː] [egz]

3	**eggs**
3	鸡蛋

3个鸡蛋

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

1	**teaspoon**	**vanilla**
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

[prɪ'per] [kri:m] [sɔ:s] [baɪ] [kəm'baɪnɪŋ] ['flaʊər] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] ['oʊvər] [loʊ] [hi:t] .

Prepare	**cream**	**sauce**	**by**	**combining**	**flour**	**with**	**butter**	**over**	**low**	**heat**	**.**
准备	奶油	酱	经过	结合	面粉	和	黄油	超过	低的	热	.

将面粉和黄油用小火加热，制成奶油酱。

['grædʒuəli] [ˌeɪ di: 'di:] [kɑ:r'neɪʃn] .

Gradually	**add**	**Carnation**	**.**
逐步地	添加	康乃馨	.

逐渐加入康乃馨。

[stɜ:r] ['kɑ:nstəntli] [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] ([ə'baʊt] [faɪv] ['mɪnɪts]) .

Stir	**constantly**	**until**	**thickened**	**(**	**about**	**5**	**minutes**	**)**	**.**
搅拌	不断地	直到	增稠	(	关于	5	分钟	)	.

不断搅拌至浓稠（约 5 分钟）。

[ˌeɪ di: 'di:] [meltid] ['tʃɔ:klət] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .

Add	**melted**	**chocolate**	**and**	**sugar**	**.**
添加	融化	巧克力	和	糖	.

加入融化的巧克力和糖。

['seprət] [egz] .

Separate	**eggs**	**.**
分离	鸡蛋	.

蛋黄和鸡蛋分开。

[bi:t] [joʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] .

Beat	**yolks**	**until**	**thick**	**.**
打	蛋黄	直到	厚的	.

将蛋黄打发至浓稠。

[ˌeɪ di: 'di:] [smɔ:l] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['tʃɔ:klət] [sɔ:s] [tu:; tə] [eg] [joʊk] [ænd; ənd] [rɪ'tɜ:rn] [tu:; tə] [sɔ:s]

Add	**small**	**amount**	**of**	**chocolate**	**sauce**	**to**	**egg**	**yolks**	**and**	**return**	**to**	**sauce**
添加	小的	数量	的	巧克力	酱	到	蛋	蛋黄	和	返回	到	酱

['mɪkstʃər] ['oʊvər] [loʊ] [hi:t] .

mixture	**over**	**low**	**heat**	**.**
混合物	超过	低的	热	.

在蛋黄中加入少量巧克力酱，然后用小火将巧克力酱倒回酱汁混合物中加热。

[stɜ:r] [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] ([ə'baʊt] [ˌtu:'tu:] ['mɪnɪts]) .

Stir	**until**	**thickened**	**(**	**about**	**2**	**minutes**	**)**	**.**
搅拌	直到	增稠	(	关于	2	分钟	)	.

搅拌至浓稠（约 2 分钟）。

[bi:t] [eg] [waɪts] [ʌn'tɪl] [stɪf] .

Beat	**egg**	**whites**	**until**	**stiff**	**.**
打	蛋	白人	直到	僵硬的	.

蛋白打发至硬性发泡。

[foʊld] [eg] [waɪts] [ænd; ənd] [və'nɪlə] ['ɪntu:] ['tʃɔ:klət] ['mɪkstʃər] .

Fold	**egg**	**whites**	**and**	**vanilla**	**into**	**chocolate**	**mixture**	**.**
折叠	蛋	白人	和	香草	进入	巧克力	混合物	.

将蛋白和香草精拌入巧克力混合物中。

[pɔ:r] ['ɪntu:] 1½ - [kwɔ:rt] ['bʌtərd] ['kæsəroʊl] .

Pour	**into**	**1½**	**-**	**quart**	**buttered**	**casserole**	**.**
倒	进入	1½	-	夸脱	涂黄油的	沙锅	.

倒入1.5夸脱涂抹了黄油的砂锅中。

[pleɪs] [ɪn] [pæn] [ʌv; əv] [hɑ:t] ['wɔ:tər] .

Place	**in**	**pan**	**of**	**hot**	**water**	**.**
地方	在	平底锅	的	热的	水	.

放入热水锅中。

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (350° [ef] .) [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .

Bake	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**350°**	**F**	**.**	**)**	**about**	**45**	**minutes**	**.**
烤	在	缓和	烤箱	(	350°	F	.	)	关于	-	分钟	.

在中等温度（350°F）下烘烤约 45 分钟。

[sɜːrv] [æt; ət][wʌns] .

Serve	**at**	**once**	**.**
服务	在	一次	.

立即食用。

['strɔːberi] ['eɪndʒl] [keɪk]

Strawberry	**Angel**	**Cake**
草莓	天使	蛋糕

草莓天使蛋糕

— [meɪks] [eɪt][tuː; tə] - ['sɝːvɪŋz]

—	**Makes**	**8**	**to**	**10**	**servings**
—	制作	8	到	-	份量

—可供 8 至 10 人食用

[wʌn][lɑːrdʒ]['eɪndʒl] [fuːd] [keɪk]

1	**large**	**angel**	**food**	**cake**
1	大的	天使	食物	蛋糕

1个大天使蛋糕

[wʌn] ['pækɪdʒ] (- ['aʊnsɪz]) ['froʊz(ə)n] ['strɔːberɪz]

1	**package**	**(**	**10**	**ounces**	**)**	**frozen**	**strawberries**
1	包裹	(	-	盎司	)	冷冻	草莓

包（10 盎司）冷冻草莓

[dʒuːs][frʌm; frəm] ['strɔːberɪz] [plʌs]['wɔːtər][tuː; tə] [meɪk] [wʌn][kʌp]

Juice	**from**	**strawberries**	**plus**	**water**	**to**	**make**	**1**	**cup**
汁	从	草莓	加	水	到	制作	1	杯子

草莓汁加水至1杯

[wʌn] ['pækɪdʒ] ([θriː] ['aʊnsɪz]) ['strɔːberi] - ['fleɪvər] ['dʒelətɪn]

1	**package**	**(**	**3**	**ounces**	**)**	**strawberry**	**-**	**flavored**	**gelatin**
1	包裹	(	3	盎司	)	草莓	-	调味	明胶

包（3 盎司）草莓味明胶

½ [kʌp] ['mɑːrʃmeloʊ] [wɪp]

½	**cup**	**marshmallow**	**whip**
½	杯子	棉花糖	鞭

半杯棉花糖奶油

[wʌn][kʌp][ˌʌndaɪ'luːtɪd] [kɑːr'neɪʃn] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]

1	**cup**	**undiluted**	**Carnation**	**Evaporated**	**Milk**
1	杯子	未稀释的	康乃馨	蒸发	牛奶

杯未稀释的雀巢淡奶

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən][dʒuːs]

2	**tablespoons**	**lemon**	**juice**
2	汤匙	柠檬	汁

2汤匙柠檬汁

[prɪ'per] [keɪk] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [ə'raʊnd] [keɪk] ¾ [ɪntʃ] [ɪn][frʌm; frəm][ðə; ðɪ]['aʊtər] [edʒ] [ænd; ənd] ½ [ɪntʃ]

Prepare	**cake**	**by**	**cutting**	**around**	**cake**	**¾**	**inch**	**in**	**from**	**the**	**outer**	**edge**	**and**	**½**	**inch**
准备	蛋糕	经过	切割	大约	蛋糕	¾	英寸	在	从	这	外	边缘	和	½	英寸

[ɪn][frʌm; frəm]['sentər] [edʒ] .

in	**from**	**center**	**edge**	**.**
在	从	中心	边缘	.

准备蛋糕时，先从外边缘向内切 ¾ 英寸，再从中心边缘向内切 ½ 英寸。

[kʌt] [tuː; tə] [wɪˈðɪn] [wʌn] [ɪntʃ] [ʌv; əv] [ˈbɑːtəm] .

Cut	**to**	**within**	**1**	**inch**	**of**	**bottom**	**.**
切	到	之内	1	英寸	的	底部	.

切至距离底部 1 英寸处。

[skuːp] [aʊt] [keɪk] [bɪˈtwiːn] [kʌts] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][fɔːrk] .

Scoop	**out**	**cake**	**between**	**cuts**	**with**	**a**	**fork**	**.**
舀	出去	蛋糕	之间	削减	和	一个	叉	.

用叉子将切好的蛋糕挖出来。

[diːˈfrɔːst] [ˈstrɔːberɪz] .

Defrost	**strawberries**	**.**
解冻	草莓	.

将草莓解冻。

[dreɪn] [dʒuːs] .

Drain	**juice**	**.**
流走	汁	.

沥干汁液。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˈwɔːtər][tuː; tə] [meɪk] [wʌn] [kʌp] [ˈlɪkwɪd] .

Add	**water**	**to**	**make**	**1**	**cup**	**liquid**	**.**
添加	水	到	制作	1	杯子	液体	.

加水至1杯液体。

[hiːt] [tuː; tə] [ˈbɔɪlɪŋ] .

Heat	**to**	**boiling**	**.**
热	到	沸腾	.

加热至沸腾。

[pleɪs] [ˈdʒelətɪn][ɪn][lɑːrdʒ] [boʊl] .

Place	**gelatin**	**in**	**large**	**bowl**	**.**
地方	明胶	在	大的	碗	.

将明胶放入大碗中。

[ˌeɪ diː ˈdiː][hɑːt][ˈlɪkwɪd] .

Add	**hot**	**liquid**	**.**
添加	热的	液体	.

加入热液体。

[stɜːr] [ʌnˈtɪl] [dɪˈzɑːlvd] .

Stir	**until**	**dissolved**	**.**
搅拌	直到	溶解	.

搅拌至完全溶解。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈmɑːrʃmeloʊ] [wɪp] .

Add	**marshmallow**	**whip**	**.**
添加	棉花糖	鞭	.

加入棉花糖奶油。

[stɜːr] [ʌnˈtɪl] [ˈblendɪd] .

Stir	**until**	**blended**	**.**
搅拌	直到	混合	.

搅拌至混合均匀。

[tʃɪl] [tuː; tə][ðə; ði] [kənˈsɪstənsi] [ʌv; əv] [ʌnˈbiːtn] [eg] [waɪt] .

Chill	**to**	**the**	**consistency**	**of**	**unbeaten**	**egg**	**white**	**.**
寒意	到	这	一致性	的	不败	蛋	白色的	.

冷却至未打发蛋清的稠度。

[tʃɪl] [kɑːrˈneɪʃn] [ɪn][rɪˈfrɪdʒəreɪtər] [treɪ] [ʌnˈtɪl] [sɔːft] ['krɪstl] [fɔːrm] [əˈraʊnd] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] ([əˈbaʊt] -
Chill **Carnation** **in** **refrigerator** **tray** **until** **soft** **crystals** **form** **around** **edges** **(** **about** **10**
寒意 康乃馨 在 冰箱 托盘 直到 柔软的 晶体 形式 大约 边缘 (关于 -
[tuː; tə] - ['mɪnɪts]) .
to **15** **minutes** **)** **.**
到 - 分钟) .

将康乃馨放入冰箱托盘中冷藏，直到边缘形成柔软的晶体（约 10 至 15 分钟）。

[wɪp] [ʌnˈtɪl] [stɪf] ([əˈbaʊt] [wʌn] ['mɪnɪt]) .
Whip **until** **stiff** **(** **about** **1** **minute** **)** **.**
鞭 直到 僵硬的 (关于 1 分钟) .

搅打至硬挺（约1分钟）。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] [wɪp] [ʌnˈtɪl] ['veri] [stɪf] ([əˈbaʊt] [ˌtuːˈtuː] ['mɪnɪts] [lɔːŋgər]) .
Add **lemon** **juice** **and** **whip** **until** **very** **stiff** **(** **about** **2** **minutes** **longer** **)** **.**
添加 柠檬 汁 和 鞭 直到 非常 僵硬的 (关于 2 分钟 更长) .

加入柠檬汁，继续搅拌至非常硬挺（大约再搅拌 2 分钟）。

[foʊld] ['strɔːberɪz] [ænd; ənd] [wɪpt] [kɑːrˈneɪʃn] ['ɪntuː] ['mɑːrʃmeloʊ] ['mɪkstʃər] .
Fold **strawberries** **and** **whipped** **Carnation** **into** **marshmallow** **mixture** **.**
折叠 草莓 和 鞭打 康乃馨 进入 棉花糖 混合物 .

将草莓和打发的雀巢甜汤拌入棉花糖混合物中。

[fɪl] [keɪk] ['kævəti] [ænd; ənd] [frɔːst] [tɑːp] [wɪð; wɪθ] ['mɪkstʃər] [tuː] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .
Fill **cake** **cavity** **and** **frost** **top** **with** **mixture** **too** **,** **if** **desired** **.**
充满 蛋糕 空腔 和 霜 顶部 和 混合物 也 , 如果 想要的 .

如果需要，也可以将混合物填入蛋糕凹槽并涂抹在蛋糕顶部。

[tʃɪl] [ʌnˈtɪl] [fɜːrm] ([əˈbaʊt] [θriː] ['aʊərz]) .
Chill **until** **firm** **(** **about** **3** **hours** **)** **.**
寒意 直到 公司 (关于 3 小时) .

冷藏至凝固（约3小时）。

[slaɪs] [ænd; ənd] [sɜːrv] .
Slice **and** **serve** **.**
片 和 服务 .

切片即可食用。

[friː] !
FREE **!**
自由的 !

自由的!

[kɑːrˈneɪʃn] ['resəpi] [bʊk]
Carnation **Recipe** **Book**
康乃馨 食谱 书

康乃馨食谱书

- ['peɪdʒɪz] [ʌv; əv] “ ['feɪljər] - [pruːf] ['resəpɪz] ” — [miːt] [ænd; ənd] [fɪʃ] , ['sɔːsɪz] , [keɪks] , [paɪz] ,
16 **pages** **of** **“** **Failure** **-** **Proof** **Recipes** **”** **—** **meat** **and** **fish** **,** **sauces** **,** **cakes** **,** **pies** **,**
- 页面 的 “ 失败 - 证明 食谱 ” — 肉 和 鱼 , 酱汁 , 蛋糕 , 馅饼 ,
[dɪˈzɜːrts] .
desserts **.**
甜点 .

16 页“零失败食谱”——肉类和鱼类、酱汁、蛋糕、馅饼、甜点。

[fʊl] - ['kʌlər] [ˌɪləˈstreɪʃəns] .
Full **-** **color** **illustrations** **.**
满的 - 颜色 插图 .

全彩插图。

[fɔːr; fər][jʊr; jər] [friː] ['kɑːpi] , [send][jʊr; jər] [neɪm] [ænd; ənd] [ə'dres] [tuː; tə] :

For	your	FREE	copy	,	send	your	name	and	address	to	:
为了	你的	自由的	复制	,	发送	你的	姓名	和	地址	到	:

如需免费获取副本，请将您的姓名和地址发送至：

[kɑːr'neɪʃn] ['kʌmpəni]

Carnation	Company
康乃馨	公司

康乃馨公司

[dept] . [ˌpiː 'es] - -

Dept	.	PS	-	34
部门	.	PS	-	-

PS-34部门

[lɔːs] ['ændʒəlɪs] - , California8

Los	Angeles	19	,	California8
洛杉矶	洛杉矶	-	,	California8

加利福尼亚州洛杉矶 19 号

[friː] !

FREE	!
自由的	!

自由的!

['mɑːdərn] [rɪ'vaɪzd] [ɪ'dɪʃn] [ʌv; əv]

MODERN	REVISED	EDITION	OF
现代的	修改	版	的

现代修订版

“ [juː; jʊ][ænd; ənd][jʊr; jər] [kən'tentɪd] ['beɪbi]

“	YOU	AND	YOUR	CONTENTED	BABY
“	你	和	你的	满足	婴儿

你和你快乐的宝宝

” - ['ɪləstreɪtɪd] ['peɪdʒɪz][ʌv; əv] [ə'θɔːrətɪtɪv] [ˌɪnfər'meɪʃ(ə)n] ['kʌvərɪŋ] [prɪ] - ['neɪt(ə)l][ænd; ənd][poʊst] - ['neɪt(ə)l] [ker] .

”	32	illustrated	pages	of	authoritative	information	covering	pre	-	natal	and	post	-	natal	care	.
”	-	插图	页面	的	权威性	信息	覆盖	预	-	出生	和	邮政	-	出生	关心	.

“32页图文并茂的权威信息，涵盖产前和产后护理。”

[dʒʌst][send][ə; eɪ]['poʊstkɑːrd][wɪð; wɪθ][jʊr; jər] [neɪm] [ænd; ənd] [ə'dres] [tuː; tə] : [kɑːr'neɪʃn] ['kʌmpəni] , [dept] . [ˌpiː 'es] - - ,

Just	send	a	postcard	with	your	name	and	address	to	:	Carnation	Company	,
只是	发送	一个	明信片	和	你的	姓名	和	地址	到	:	康乃馨	公司	,

Dept	.	PS	-	33	,
部门	.	PS	-	-	,

只需将写有您的姓名和地址的明信片寄到：康乃馨公司，PS-33部门，

[lɔːs] ['ændʒəlɪs] - , [ˌkælə'fɔːrniə] .

Los	Angeles	19	,	California	.
洛杉矶	洛杉矶	-	,	加利福尼亚州	.

加利福尼亚州洛杉矶 19。

[fʌn] [tuː; tə] [kʊk] [bʊk]

FUN	TO	COOK	BOOK
乐趣	到	厨师	书

趣味烹饪书

- ['peɪdʒɪz][ʌv; əv][fʌn] - [fɪld] ['resəpɪz] , [ɪ'speʃəli] ['rɪt(ə)n] [fɔ:r; fər]['gɝ:lz]['sɛvən] - - .
48 pages of fun - filled recipes , especially written for girls 7 - 14 .
- 页面 的 乐趣 - 已填 食谱 , 尤其 书面 为了 女孩们 7 - - .

48 页充满乐趣的食谱，专为 7-14 岁的女孩编写。

[hɑ:rd] “ [stænd] - [ʌp] ” ['kʌvərz] , [bɪg] [klɪr] ['prɪntɪŋ] , [braɪt] ['pɪktʃərz] [θru:'aʊt] .
Hard “ stand - up ” covers , big clear printing , bright pictures throughout .
难的 “ 站立 - 向上 ” 封面 , 大的 清除 印刷 , 明亮的 图片 自始至终 .

硬质“立式”封面，大而清晰的印刷，通篇色彩鲜艳的图片。

[dʒʌst][send] 25¢ [ɪn][kɔɪn][tu:; tə] [kɑ:r'neɪʃn] ['kʌmpəni] , [dept] . [ˌpi: 'es] - - , [lɔ:s] ['ændʒəlɪs] - , ['kælɪf]
Just send 25¢ in coin to Carnation Company , Dept . PS - 32 , Los Angeles 19 , Calif
只是 发送 25¢ 在 硬币 到 康乃馨 公司 , 部门 . PS - - , 洛杉矶 洛杉矶 - , 加州
.
:
.

只需将 25 美分的硬币寄往 Carnation Company, Dept. PS-32, Los Angeles 19, Calif.

[kɑ:r'neɪʃn] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]
Carnation EVAPORATED MILK
康乃馨 蒸发 牛奶

雀巢淡奶

[ðə; ði][mɪlk][ju:; jʊ][kæn; kən][ju:z][laɪk] [kri:m] — [wɪð; wɪθ] ½ [ðə; ði][fæt] ['kæləriz]
the milk you can use like cream — with ½ the fat calories
这 牛奶 你 能 使用 喜欢 奶油 — 和 ½ 这 胖的 卡路里

这种牛奶可以像奶油一样使用——脂肪热量只有奶油的一半

[-] [noʊts]
Transcriber's Notes
转录员的 笔记

转录者注释

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ə; eɪ][fju:]['taipəus] .
Silently corrected a few typos .
默默 已更正 一个 很少 拼写错误 .

默默地改正了几处拼写错误。

[ri'teind] [ˌpʌblɪ'keɪʃ(ə)n][ˌɪnfər'meɪʃ(ə)n][frʌm; frəm][ðə; ði] ['prɪntɪd] [ɪ'dɪʃn] : [ðɪs] ['i:bʊk] [ɪz]['pʌblɪk] -
Retained publication information from the printed edition : this eBook is public -
保留 发布 信息 从 这 打印 版 : 这 电子书 是 民众 -
[doʊ'meɪn][ɪn][ðə; ði] ['kʌntri] [ʌv; əv][ˌpʌblɪ'keɪʃ(ə)n] .
domain in the country of publication .
领域 在 这 国家 的 发布 .

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn][ðə; ði][tekst]['vɜ:rʒ(ə)nz]['oʊnli] , [tekst][ɪn][ɪ'tælɪks][ɪz] [di'limitid] [baɪ] _ [ˌʌndə'skɔ:z] _ .
In the text versions only , text in italics is delimited by _ underscores _ .
在 这 文本 版本 仅有的 , 文本 在 斜体 是 分隔符 经过 _ 下划线 _ .

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神